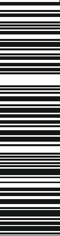
Aujourd'hui en France
(WEEK-END)

Notre-Dame du chagrin

Dossier spécial

Supplément à Aujourd'hui en France n°6362 du vendredi 19 avril 2019. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n°2000 C 80333.



Les nouveaux bâtisseurs



Par Nicolas Charbonneau, directeur de la rédaction.



Peu avant 20 heures, lundi dernier, Notre-Dame brûle sous les yeux d'une foule de Parisiens et de touristes.

Lundi soir dernier, plusieurs d'entre nous se sont dirigés vers le cœur de Paris. Tout là-bas, puisque le cœur souffrait et appelait à l'aide, sur cette île plantée au milieu de la Seine. Il fallait y aller parce qu'à un moment, les images diffusées sur les chaînes d'information ne suffisaient pas, les commentaires n'apprenaient pas grand-chose, ne révélaient ni l'intensité ni les sentiments qui pouvaient nous traverser.

Dans ces cas-là, quand on sent que ce qui se passe relève de l'Histoire et qu'elle nous submerge, il faut aller voir. Comme l'ont fait des milliers d'hommes et de femmes qui ont naturellement convergé vers la cathédrale. Pour dire au revoir aussi. Dire adieu à Notre-Dame, celle devant laquelle on est si souvent passés. Ingrats que nous étions, qui ne levions presque jamais la tête pour la regarder, elle qui a toujours veillé sur nous, depuis tant d'années, de décennies, de siècles.

Sur place, lundi soir, le silence était bouleversant. Sorte d'hypnose collective. De recueillement, en fait, à peine troublé par quelques prières à voix basse, des murmures, ceux des Parisiens et des touristes pétrifiés, réunis par la sidération, les visages mouillés par le chagrin. Des larmes sur les joues. Des frissons de froid et d'émotion. Et puis, il y avait des cendres dans l'air qui piquaient les yeux.

Lundi soir, au cœur de Paris, nous étions impuissants. Il fallait se rendre à l'évidence : Notre-Dame, que ni les guerres, ni les envahisseurs, ni rien n'avaient réussi à abattre était en train de s'affaisser sous nos yeux et que nous n'arrivions pas à la sauver. Cette cathédrale nous priait de la préserver des flammes, son bûcher redoublait d'intensité pour mieux la faire disparaître, mais nous étions désarmés. Seuls les pompiers y croyaient, et ils avaient raison.

Lundi soir, il fallait aller sur place, c'était un besoin. Sans trop pouvoir expliquer pourquoi, comme une évidence. Comme pour un dernier hommage. Peut-être pour se souvenir d'Hugo, aussi. Comme un pèlerinage. C'est aussi comme cela que l'on juge de l'humanité, lorsque des hommes et des femmes convergent et partagent les mêmes valeurs, quelles que soient leurs opinions, leurs philosophies, leurs idées ou leurs religions.

C'était un sale lundi. De ces lundis qui nous marqueront. Dont nous nous souviendrons. Mais un jour, nous le savons désormais, nos enfants lèveront les yeux vers une nouvelle flèche de la cathédrale, écouteront l'orgue résonner dans le chœur de celle qui s'élèvera à nouveau au cœur de l'île de la Cité.

Car mardi matin, il nous fallait être les nouveaux bâtisseurs.

Suivez-nous au quotidien sur @ Le ParisienWE

(WEEK-END)

Ça fait du bien !



Focus





COUVERTURE
© OLIVIER CORSAN/LE PARISIEN

Guide week-end



Envies



Moi, perso



Suite et fin



photos © Olivier Arandel/Le Parisien, Photo12, Naturimages





Par Pierre Vavasseur,
grand reporter au *Parisien*.

Ode à Notre-Dame

Les cathédrales sont des navires.
Fendant les toits, tenant la mer.
Rosaces en proues à cœur ouvert,
Dans le vent de nos âmes serrées.

Mais hier matin, qu'en dire ?
Au balcon de nos cœurs serrés,
La Seine charriant sa peine
Coulait dévitalisée
Sous une sainte dent cariée

Et le ciel revenu à l'hiver
Qu'un peintre figurerait sans teinte.

Les ponts transis sous les cieux
Et la foule en hoquets silencieux
Pèlerinant aux flammes éteintes

Du grand voilier de Notre-Dame,
Si soudainement éventré,
Encore immense mais ventre creux
De son mât brisé dans les flammes
Soute à blessures incandescentes
La foule comme une vaste absente
S'exclamait d'un même
Cœur : c'est affreux !

Même les athées, les mécréants,
Peu avares en paroles indécentes,
Les regrettaient, oui, malgré eux,
Comme les remords
Qui nous hantent.

Et Notre-Dame debout dans l'aube,
Meurtrie dans ses transepts,
Phare sans halo cherchant sa faute,
Ou quelque erreur ou quelque dette,
Borgne dans les gyrophares,
Etourdie, assommée, hébétée
Mais ses tours en deux bras levés
Semblant dire Je vous protège :
C'est pour vous que j'ai flambé.

Taillés chaque jour dans mes pierres
Des versants de soleil et de neige
Pour voir si vous me survivrez.
Car je suis là pour vous,
Chaque jour après chaque jour,
Hier, demain, demain, hier,
Et je le serai toujours
Ô combien, vous le savez !
Même si je devais
M'enfoncer en terre.

Tandis que j'écris ceci, mon libraire,
D'une mine qui n'est pas gourmande
Car lui aussi est accablé,
S'en vient arroser mes blés
Confiant que sa première commande
Dès qu'il a ouvert son rideau
Fut celle d'un Victor Hugo.

Le titre, mon Dieu, on en sourit.
Pas la peine d'en faire le pari.
On en connaît tous les couplets
De la comédie musicale.
C'est Notre-Dame de Paris
Et en Pléiade, s'il vous plaît !
Revoici donc en librairie
Le temps des cathédrales.

On se souvient qu'en son récit,
Hugo décrit un incendie.
En sera-t-on surpris
C'est celui d'un chariot de flammes,
Mais oui monsieur, mais oui madame,
De Notre-Dame de Paris.

Les poètes sont visionnaires.
Jamais en ciel, jamais sur terre.
Ce qu'ils écrivent, c'est Je le veux.
Ils agitent leurs flambeaux nerveux
En regardant très droit devant
Et sont commandés par le vent

C'est un peu comme *Charlie Hebdo*
Ou les Twins qui s'effondrèrent.
Ce qui nous reste si fort en tête,
Ces traumatismes de tempête,
A nous retourner le cerveau,
Font vibrer sous nos pieds le sol
En racines d'un espoir fol.

Aussitôt le cœur bat plus fort.
Dans les meurtrissures voit un fort.
Une résistance, ouais, ouais, ouais !
La tête au ciel, les pieds sur terre
Comme nous le rappela Hemingway
Pour qui Paris fut une fête.
La chaîne d'un puissant pont-levis.
Et dans le drame comme une ivresse.
Un alcool venu du sang.
Un pied de nez à la détresse.
Tout ce qui est puissant puissant.
Bref tout ce qui ressemble à la vie.

Notre-Dame est debout.
Debout, debout, debout, c'est tout.
Avec elle, Paris brisé, martyrisé,
Mais aucun espoir n'est perdu.
Et tout violent coup sur la tête
Est renaissance dans la rue.

Les cathédrales sont des navires
Aux proues comme des rosaces.
Des poèmes qui nous dépassent.
Le meilleur qui recouvre le pire.
Face à leur appétit
Comme le nôtre est petit !

photo © Arnaud Dumontier/Le Parisien


Toute une banque
pour vous



La Norvège produit aujourd'hui entre 2 et 3 % des peaux de renard du marché mondial.

Vers la fin de la fourrure

A la suite de plusieurs pays européens, la Norvège s'apprête à voter un texte visant à interdire les élevages d'animaux à fourrure d'ici à 2025. Ces fermes, toujours autorisées en France, sont de moins en moins nombreuses.

Par Christine Lamiable.

En Norvège, les images de renards polaires ou de visons en cage, élevés et tués pour la douceur de leur fourrure, pourraient bientôt appartenir au passé. Le gouvernement a présenté, mercredi 10 avril, un projet de loi visant à interdire d'ici à février 2025 la possession d'animaux destinés à être tués « en vue d'une vente ou d'une quelconque autre utilisation de leur fourrure ». Ce texte est le fruit d'un accord politique passé en janvier 2018, lorsque le Parti libéral (gauche), qui exigeait cette mesure, notamment au nom du bien-être animal, a rejoint la coalition gouvernementale de droite. La Norvège, qui produit aujourd'hui environ 1 % des peaux de vison du marché mondial, et entre 2 et 3 % des peaux de renard, rejoindrait ainsi d'autres pays qui ont voté le démantèlement progressif des élevages d'animaux à fourrure, comme le Royaume-Uni (en 2000), l'Autriche (en 2004), les Pays-Bas (en 2013).

Les Français opposés à ce commerce

En France, les élevages d'animaux à fourrure sont toujours autorisés mais leur nombre est en baisse. Comme l'indique Pierre-Philippe Frieh, porte-parole de la Fédération française des métiers de la fourrure, à Paris (rue des Blancs-Manteaux !), il n'existe plus aujourd'hui que cinq élevages de visons (contre onze en 2017) et onze élevages de lapins orylag (une vingtaine en 2017), élevés pour leur fourrure et leur viande. « Cette baisse est en partie due à des départs à la retraite d'exploitants qui ne sont pas remplacés, précise-t-il. Ce n'est pas un métier facile, dans le contexte actuel, où des associations animalistes s'opposent à l'élevage. » Du point de vue légal, aucun changement n'est prévu pour le moment. Interpellé en octobre 2017 par le député Joël Giraud (LREM) à l'Assemblée nationale, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avait répondu qu'il n'était « pas envisagé d'interdire les élevages d'animaux destinés à la production de fourrure ». Une réponse qui navre Reha Hutin, présidente de la Fondation 30 millions d'amis. « La France est toujours à la traîne en matière de législation animale, constate-t-elle. Mais il faudra bien que nos élus finissent par entendre la voix de l'opinion publique. » Selon un sondage Ifop mené en février pour la fondation, 91 % des Français se déclarent opposés au commerce de la fourrure.

photo © Doug Allan/Cosmos

Un lieu dans l'air du temps

Lionel Bensemoun a tenu les boîtes de nuit les plus branchées de la capitale. A 47 ans, il change de costume en créant un lieu citoyen participatif autour du dérèglement climatique et de ses conséquences.

Par Antoine Besse, photo Andrea Mantovani.



Lionel Bensemoun pose pour nous devant La Base, rue du Chaudron, à Paris (10e), le 29 mars.

Souriant et disponible, Lionel Bensemoun, 47 ans, paraît étonnamment détendu, le 29 mars. Pourtant, il s'apprête à inaugurer le lendemain son dernier projet en date, La Base, dans le 10e arrondissement. Au programme : des rencontres, des concerts, des sets de DJs… Pas de quoi affoler ce spécialiste des nuits parisiennes. En plus de vingt ans de métier, Lionel Bensemoun a organisé des fêtes mémorables autour du globe et possédé les boîtes les plus branchées de la capitale, dont le mythique Baron, de 2004 à 2016. Pourtant, La Base n'est pas un club. Installé dans un vaste local meublé façon brocante, cet « espace citoyen de mobilisation pour le climat et donc, pour la justice sociale », comme il le décrit, réunit une dizaine d'associations qui réfléchissent aux actions à mener pour tenter d'infléchir le dérèglement du globe.

Un char techno et écolo

Comment un habitué des *dancefloors* et copain des stars se retrouve au milieu de bénévoles habillés en polaire ? « En 2014, j'ai découvert le mouvement Colibri (pour un modèle de vie respectueux de la nature et de tous, NDLR) de Cyril Dion (réalisateur du film *Demain,* NDLR) et je me suis demandé comment, moi aussi, je pouvais prendre ma part. Mais je ne me retrouvais pas dans les actions habituelles des associations », avoue-t-il. Il crée alors une structure baptisée Groupe d'action neo green. « Ma spécialité, c'est de faire connaître des choses en rassemblant le monde de l'art, de la musique et du clubbing. J'ai longtemps travaillé pour des marques. Maintenant, je le fais pour que l'on consomme moins ! » Son engagement ne date pas d'hier. En 2018, il a monté Le Consulat, à Paris (14e), un squat légal qui lui vaudra la reconnaissance du milieu associatif. Lors de la marche pour le climat, le 16 mars, il a fait circuler dans les rues de Paris un char techno qui a fait danser des milliers de manifestants tout en diffusant des messages écolos. Avec lui, la lutte, c'est classe. ▬


L'hémoglobine du ver arénicole, semblable à celle de l'homme, facilitera le transport de greffons.

Un océan d'espoir pour la recherche

De plus en plus de chercheurs misent sur la biodiversité aquatique pour mettre au point de nouveaux traitements, notamment contre le diabète ou le cancer.

Par Barnabé Binctin.

Jusqu'ici, la plupart des médicaments issus de molécules naturelles trouvaient leurs matières premières dans la terre, dans les plantes ou les champignons. La médecine se tourne désormais vers la mer pour les traitements de demain. « Dans le monde marin, la vie se développe dans des conditions climatiques et physico-chimiques extrêmes », rappelle Sylvia Colliec-Jouault, chercheuse en biochimie à l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer. « Pour cela, la biodiversité a dû développer des métabolismes particuliers. Certaines structures biologiques sont efficaces pour traiter des pathologies » explique-t-elle. Dans son laboratoire de Nantes (Loire-Atlantique), la scientifique étudie l'utilisation des polysaccharides, une forme de sucre complexe produit par une bactérie marine, dans le cadre de la médecine régénérative. « Celle-ci accélère la reconstruction de tissus comme la peau, le cartilage ou les os », précise-t-elle. Ces travaux laissent espérer, d'ici une dizaine d'années, la fabrication de pansements favorisant la réparation de la peau des grands brûlés.

Un ver marin, donneur universel

Ce n'est qu'un des multiples exemples de traitements issus des océans, à l'étude dans plusieurs laboratoires mondiaux. L'une des recherches les plus prometteuses est menée par la start-up française Hemarina, fondée par Franck Zal. Ce biologiste a découvert les propriétés surprenantes du ver arénicole, observable sur le sable mouillé. Grâce à une molécule ancêtre de nos globules, son hémoglobine (la protéine du sang qui transporte l'oxygène) est identique à celle de notre sang, mais peut contenir 50 fois plus d'oxygène. Idéal pour allonger la durée de vie des greffons, dont la conservation est contrainte par une capacité d'oxygénation limitée. C'est l'enjeu d'Hemo2life, un substitut sanguin artificiel, dont la commercialisation est attendue prochainement. Les premiers essais ont prouvé l'absence de réaction immunitaire chez la soixantaine de patients ayant subi une greffe de reins et perfusés grâce à ce produit. Compatible avec tous les groupes sanguins, cette molécule pourrait, après plusieurs années de recherche, devenir un donneur universel pour les transfusions. En attendant, la ferme basée à Noirmoutier explore des techniques d'élevage de ce ver à grande échelle. Une production de 750 kilos par an assurerait l'oxygénation de toutes les transplantations réalisées en France.

Pour lutter contre le diabète, qui touche 425 millions de personnes dans le monde, le projet « Redame », mené notamment par l'Institut de recherche pour le développement, cherche à tirer profit d'une éponge de mer de Polynésie, la *dactylospongia metachromia,* dont une molécule facilite la production d'insuline.

Ex-directeur de recherche au CNRS, Laurent Meijer, qui a monté ManRos Therapeutics, à Roscoff (Finistère), mise sur l'étoile de mer. En observant ses œufs, à la division cellulaire très rapide, il a mis au point une molécule de synthèse, la roscovitine, qui régule la multiplication des cellules. Une vertu précieuse dans la lutte contre le cancer, la mucoviscidose, la polykystose rénale et les accidents vasculaires cérébraux. Encore à l'étude, la roscovitine ne devrait pas être mise sur le marché avant cinq à dix ans. Avec déjà une dizaine de chercheurs, la société illustre la montée en puissance des biotechnologies marines. « L'océan offre une diversité de bioressources que l'on peut synthétiser et fabriquer chimiquement en vue d'une application humaine », résume le chercheur. Le potentiel reste énorme, avec 71 % du globe recouvert par des océans dont on ne connaît qu'une infime partie.

SUV PEUGEOT 3008

N° 1 DES SUV EN FRANCE*



BETC Automobiles PEUGEOT 552 144 503 RCS Nanterre.

REPRISE + 4 000 €**

PEUGEOT i-Cockpit®

NAVIGATION 3D CONNECTÉE (1)

GRIP CONTROL (1)

MOTION & e-MOTION



PEUGEOT

*Total des ventes en France, tous marchés et canaux confondus, de l'année 2018, basé sur les immatriculations. Sources : AAA-Data, filiale du CCFA, d'après les chiffres du Ministère de l'Intérieur. **Soit 4 000 € ajoutés à la valeur de reprise de votre véhicule estimée par votre point de vente. Une estimation indicative de votre véhicule est accessible sur le site internet Reprise Cash by PEUGEOT. Le véhicule repris doit être d'une puissance réelle inférieure ou égale à celle du véhicule neuf acheté. Offre non cumulable, réservée aux particuliers, valable du 01/04/2019 au 30/06/2019 pour toute commande d'un SUV PEUGEOT 3008 neuf, hors Access & Active, passée avant le 30/06/2019 et livrée avant le 31/08/2019 dans le réseau PEUGEOT participant. Offre non valable pour les véhicules au prix PEUGEOT Webstore. (1) De série, en option ou indisponible selon les versions.

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL Consommation mixte (en l/100 km) : de 4 à 5,6. Émissions de CO_2 (en g/km) : de 102 à 129. (selon tarif 19A). Données indicatives sous réserve d'homologation.



Denis Brogniart

« Il faut un Cancerothon »

Passionné de football, l'insatiable animateur de TF1 rêve d'exploits en mer, de succès littéraires et de logements écolo-responsables.

Propos recueillis par Benoît Franquebalme.

La vingtième saison de « Koh-Lanta » n'est pas finie que Denis Brogniart, 51 ans, est focalisé sur la prochaine. Le nouveau tournage de ce jeu populaire débutera dans quelques semaines, dans un lieu tenu secret. L'animateur de TF1, qui présente également l'émission hebdomadaire « Automoto », nous a répondu depuis sa maison nichée dans la campagne, aux portes de Paris. Enthousiaste et énergique, il peine à dissimuler son émotion en évoquant son papa, décédé trop tôt, ou les moments qu'il passe avec ses quatre enfants.

Pratiquer le jeûne. « Des proches m'ont assuré que jeûner nettoie le corps et donne de l'énergie. Une semaine au bouillon, au thé et à l'eau, ça doit être une bonne façon de se ressourcer, un moyen naturel de rebooster la machine. »

Traverser l'Atlantique avec Thomas Coville. « J'ai produit les images de son record du tour du monde en solitaire, il y a trois ans. Il est devenu un ami. Je suis très sportif, j'ai couru le marathon, gravi le mont Blanc, mais je n'ai jamais fait une course au large. J'adorerais tenter l'aventure ! »



Animer une émission consacrée à la lutte contre le cancer. « Je suis engagé avec l'ARC, l'association pour la recherche sur le cancer. Cette maladie concerne tout le monde et je ne comprends pas qu'on n'y consacre pas tous au moins une journée. Mon père en est mort en 1992. Il faut être aussi actif dans cette lutte que dans celle contre les maladies orphelines qui ont leur Téléthon. Il faut un Cancerothon. »

Prier pour le maintien de Caen en Ligue 1. « C'est mon club. J'échange des SMS avec Rolland Courbis (conseiller de l'entraîneur, photo, NDLR). Je fonde des espoirs sur sa verve et sa capacité à fédérer. Il m'a demandé de lui donner un coup de main, mais je n'ai pas le temps ! »



Soutenir les soldats atteints de stress post-traumatique. « Via la Cellule d'aide aux blessés de l'armée de terre, je connais des victimes de cette maladie psychique. Ces soldats sont “grillés” à l'intérieur. Ce sont des héros qui nous ont défendus en Afghanistan ou au Mali, il faut mieux les accompagner. »



Ecrire un roman. « Des éditeurs sont prêts à m'accueillir, mais je manque de temps et de courage. J'ai trois ou quatre histoires qui me trottent dans la tête. Moi, je voue une admiration sans bornes à des auteurs comme Laurent Gaudé, Marc Dugain ou Albert Camus (photo). »

Voir les Bleues soulever la coupe du monde de foot. « Le Mondial féminin aura lieu en France du 7 juin au 7 juillet. Ce serait génial qu'elles gagnent, dans la lignée de ce qu'ont réussi les garçons en 1998 et en 2018. Je sens un intérêt croissant pour elles, ça me fait plaisir. »



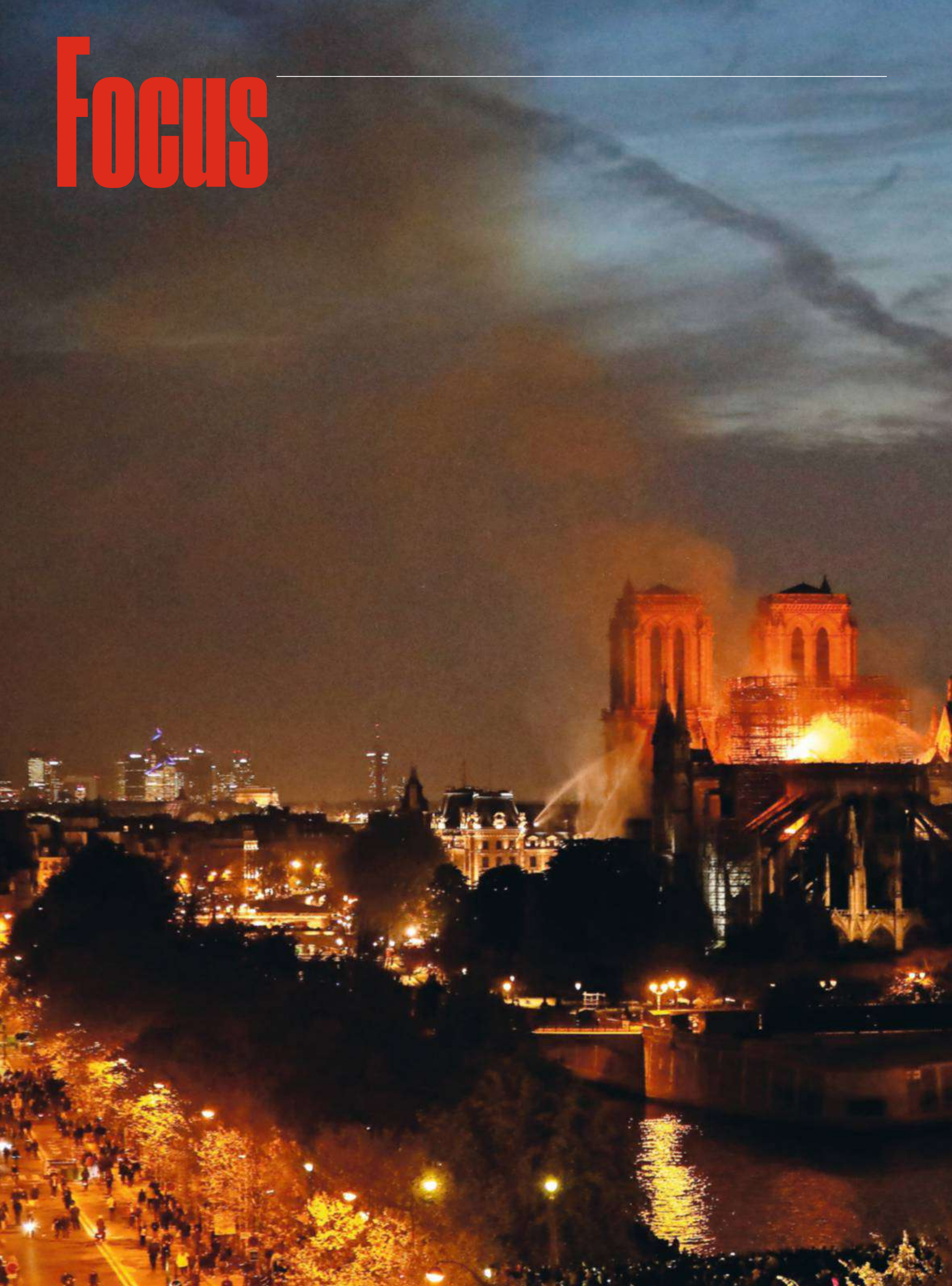
Vivre dans une maison passive. « C'est une habitation sans chauffage et très bien isolée. Je la penserais en collaboration avec un architecte. J'essaie d'avoir une vie responsable : je roule à scooter électrique et en voiture hybride. En revanche, je trouve que les hommes et femmes politiques écolos sont les plus politiciens de tous ! Il n'y en a pas un pour rattraper l'autre. Je suis pro-Hulot : il a compris ça et a préféré s'éloigner. »

Inviter Adil Rami à « Koh-Lanta ». « Ce footballeur a descendu les Champs-Elysées avec le totem d'immunité que je lui ai offert avant la Coupe du monde de foot. S'il participe à l'émission, il devra en gagner un autre tout seul ! »



Voir ses enfants plus heureux que lui. « Je le suis déjà, donc ça va être dur ! J'espère que ce p… de monde le leur permettra. Quand je compare mon enfance et ce qui les attend aux niveaux politique, environnemental ou en matière de terrorisme, ça fait peur. »

photos © Philippe Le Roux/ALP/TF1, Leemage, Only France, Rue des Archives, AFP


Focus

Des larmes et des cendres

Lundi 15 avril, peu avant 19 heures, la cathédrale Notre-Dame de Paris s'embrase. La ville retient son souffle. Nos photographes ont suivi minute par minute cette nuit à l'issue de laquelle quelque 400 pompiers ont vaincu l'incendie. Sauvant en partie ce symbole du patrimoine et de la culture vieux de plus de huit siècles.

Par la rédaction.

L'Histoire en flammes
Notre-Dame brûle, et c'est tout Paris qui a un goût de cendre dans la bouche. En proie à un spectaculaire incendie, ce symbole du patrimoine et de la culture vieux de plus de huit siècles lutte pour sa survie pendant plus de quinze heures sous les yeux du monde.



Le cœur de Paris s'embrase
Déclaré un peu avant 19 heures, le terrible incendie gagne rapidement l'imposante charpente du XIIIe siècle. Surnommée « la Forêt », cette structure colossale composée de 1 300 poutres en chêne est rapidement détruite par les flammes, qui s'attaquent aussi à la toiture de la cathédrale. Paris retient son souffle.





La flèche s'effondre
Elle a survécu à deux guerres mondiales mais pas à l'incendie. Vers 20 heures, la flèche, construite au XIXe siècle par l'architecte Viollet-le-Duc et haute de 96 mètres, s'effondre dans un nuage de fumée et de cendres. Les images, diffusées en direct par les télés du monde entier, évoquent celles de la chute des Twin Towers de New York, le 11 septembre 2001.

© GEOFFROY VAN DER HASSELT/AFP

L'enfer vu du ciel
Cette impressionnante vue aérienne prise par un drone du ministère de l'Intérieur montre l'étendue des dégâts. La toiture, composée de 1 326 tables de plomb de 5 millimètres d'épaisseur, a complètement disparu, dévorée par le brasier. Les flammes qui consument Notre-Dame forment une croix rougeoyant au cœur de la nuit.

© AFP



© PHILIPPE DE POULPIQUET/LE PARISIEN

Le feu se propage Vue depuis la place de l'Hôtel-de-Ville, la colonne de fumée s'élève à plusieurs centaines de mètres. Après l'effondrement de la flèche, les regards se tournent vers les rosaces, joyaux de treize mètres de diamètre pour les deux plus grandes. © OLIVIER CORSAN/LE PARISIEN

Chronologie d'une tragédie

18 h 20 Une première alerte se déclenche mais, après vérification, aucun départ de feu n'est détecté. Les quelque 1 000 visiteurs présents sont évacués.

18 h 43 Une deuxième alerte retentit. Cette fois, un incendie est constaté. Des flammes dévorent la précieuse charpente, surnommée « la Forêt », et une épaisse fumée s'élève au-dessus des échafaudages.

19 h 39 Le président américain Donald Trump suggère sur Twitter d'envoyer des Canadairs.

19 h 50 La flèche de Notre-Dame, emblème de l'édifice, se brise puis s'écroule sur la nef sous les cris d'effroi des badauds.

20 h 05 Le chef de l'Etat Emmanuel Macron, qui vient d'annuler son allocution télévisée relative au grand débat, fait part de son émotion sur son compte Twitter.

20 h 35 Le président et son Premier ministre Edouard Philippe rejoignent la maire de Paris Anne Hidalgo sur les lieux. Les visages sont graves et l'émotion, palpable.

20 h 50 Alors que la France s'interroge sur les causes du drame, le parquet de Paris annonce l'ouverture d'une enquête judiciaire.

21 h 00 Un départ de feu dans la tour nord laisse craindre l'effondrement de toute la cathédrale.

21 h 30 Le Vatican exprime son « incrédulité » et sa « tristesse » face à la catastrophe qui ravage ce « symbole de la chrétienté, en France et dans le monde ».

22 h 50 Les deux tours et la structure de l'édifice sont déclarées « sauvées ». Le soulagement gagne les millions de téléspectateurs qui suivent, médusés, cette soirée cauchemardesque.

23 h 45 « Le pire a été évité, même si la bataille n'est pas encore totalement gagnée », assure Emmanuel Macron sur le parvis de Notre-Dame, avant de promettre le lancement, dès le lendemain, d'une souscription nationale pour rebâtir la cathédrale.

3 h 45 Le feu est « complètement maîtrisé », selon les pompiers de Paris.





L'immense défi des pompiers

Plus de 400 pompiers sont mobilisés pour éteindre l'incendie. Juchés sur des bras mécaniques à 30 mètres de haut, équipés de 18 lances qui pompent l'eau directement dans la Seine, ils lutteront toute la nuit pour circonscrire le feu. Ce n'est que mardi matin, à 10 heures, que l'incendie sera déclaré éteint.

© B. MOSER/BSPP



© PHILIPPE DE POULPIQUET/LE PARISIEN



© ARNAUD JOURNOIS/LE PARISIEN

© YANN FOREIX/LE PARISIEN



© SIMON GUILLEMIN/HANS LUCAS

Un recueillement planétaire

Dès le début de l'incendie, des centaines de Parisiens et de touristes se rassemblent spontanément autour de l'édifice en flammes.
Très vite, l'effroi et la sidération laissent place au recueillement et à la prière. Près du parvis et des ponts, tout autour de l'île de la Cité, jusqu'au petit matin, des fidèles joignent leurs mains et entonnent des chants religieux, redisant leur foi en ce premier jour de la Semaine sainte, qui précède le dimanche de Pâques, principale fête des chrétiens. Restée ouverte toute la nuit, l'église voisine Saint-Roch, dans le 1er arrondissement, voit des dizaines de paroissiens défiler. Sur les réseaux sociaux, des groupes de prières se constituent rapidement, réunissant des milliers de personnes qui échangent toute la soirée.

L'émotion traverse les frontières. Du Canada à la Chine, de l'Angleterre au Brésil, une trentaine de chefs d'Etat et d'hommes politiques manifestent leur soutien à la France, témoignant de leur désarroi et de leur solidarité. Symbole de notre culture, Notre-Dame est, chaque année, visitée par environ 13 millions de touristes du monde entier. Première à réagir, la chancelière allemande Angela Merkel dit son émotion : « Ces horribles images de Notre-Dame en feu font mal. (…) Nous sommes avec nos pensées avec les amis français. » Des messages tournés vers l'avenir arrivent. Barack Obama tweete ainsi : « C'est dans notre nature d'être en deuil quand nous perdons notre histoire – mais c'est aussi dans notre nature de reconstruire demain, aussi solide que nous le pouvons. » Des mots d'espoir suivis par ceux d'Audrey Azoulay, directrice générale de l'Unesco, qui déclare que l'organisation se tient « aux côtés de la France pour sauvegarder et réhabiliter ce patrimoine inestimable », tout comme le Premier ministre espagnol Pedro Sanchez, qui rappelle : « La France peut compter sur nous pour retrouver la grandeur de son héritage. » La réaction la plus inattendue est sans doute celle de Javad Zarif, ministre des Affaires étrangères iranien : « Attristé que Notre-Dame – ce monument emblématique dédié au culte de notre Dieu unique et qui nous a tous rapprochés à travers le chef-d'œuvre littéraire d'Hugo – soit partiellement détruite après avoir traversé les guerres et les révolutions pendant huit cents ans. »





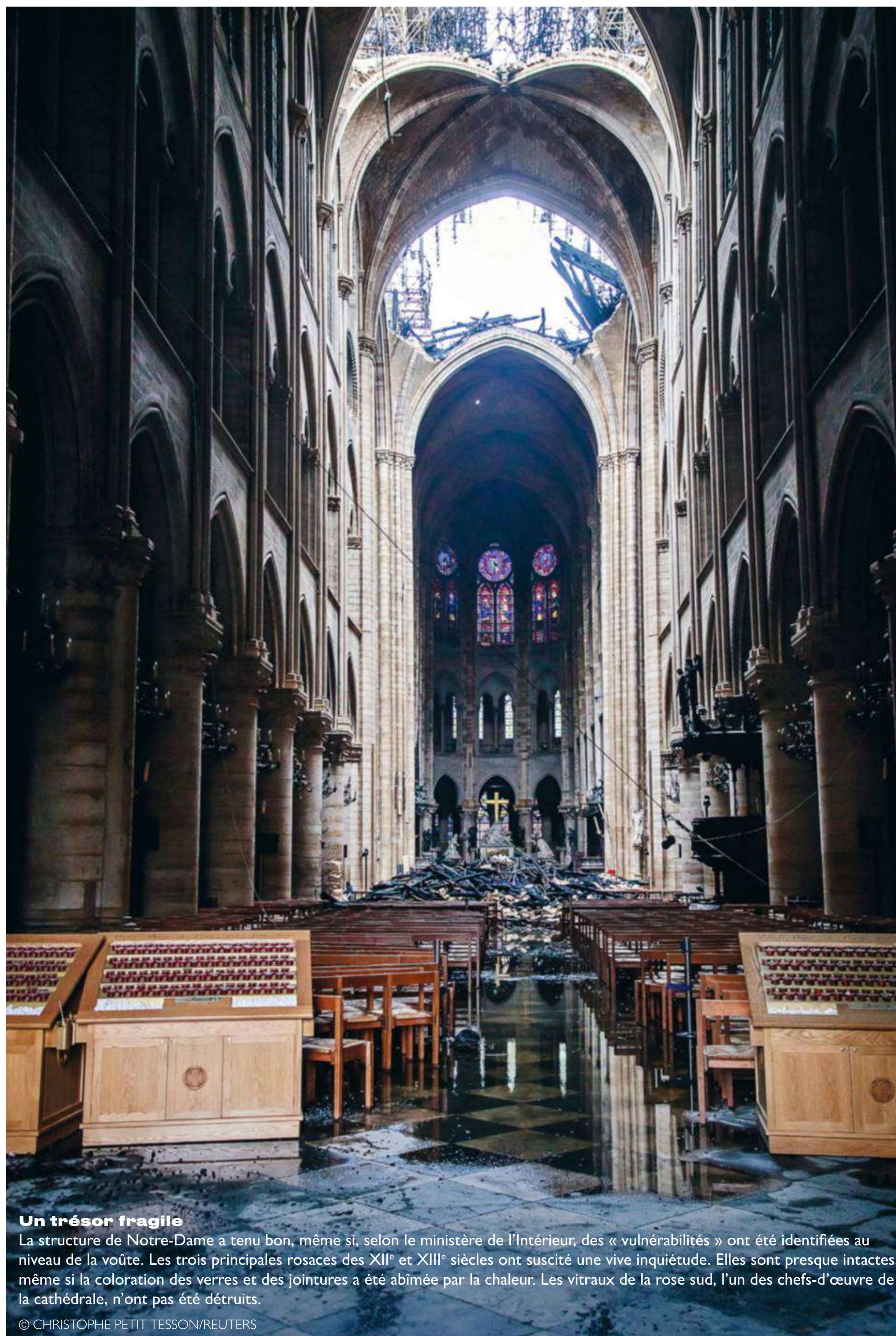
L'ampleur des dégâts
Les deux tiers de la toiture de la cathédrale, lourde de 210 tonnes, ont été endommagés. A l'intérieur, les premiers pompiers et les photographes découvrent l'étendue du désastre : l'incendie a fait exploser des vitraux, et largement percé le toit de la nef. En tombant, la flèche a fait un trou de plusieurs dizaines de mètres de diamètres au-dessus du chœur.

Et maintenant ?

Le feu est éteint, mais il faudra du temps pour panser les plaies. « Cette cathédrale Notre-Dame, nous la rebâtirons. Tous ensemble. C'est une part de notre destin français. » Les mots prononcés lundi soir par Emmanuel Macron ne pourront pas rester lettre morte, tant le symbole et l'émoi sont forts. L'autel et la structure sont intacts, mais il faudra des décennies pour reconstruire la toiture de l'édifice, bâti entre le XIIe et le XIVe siècle. « Si les charpentes ne sont pas altérées, le plomb des couvertures a fondu au-dessus des voûtes », explique François Jouanneau, l'un des 40 architectes en chef des Bâtiments de France en charge des grands édifices de l'Etat.

Des vitraux explosés, des rosaces démontées pour qu'elles ne tombent pas, des orgues endommagées, les dégâts sont considérables. Si le grand orgue n'a pas brûlé, l'état de ses tuyaux, détériorés par la chaleur de l'incendie, les litres d'eau déversés et les infiltrations de cendres, est préoccupant. Côté religieux, des reliques inestimables pour les catholiques ont pu être sauvées : la tunique de saint Louis, la couronne d'épines que les soldats romains auraient posée sur la tête de Jésus avant la crucifixion, un morceau de la croix et un clou de la Passion du Christ. En revanche, le recteur de la cathédrale, monseigneur Chauvet, déplore que plusieurs grands tableaux accrochés dans la cathédrale soient partis en fumée.

Depuis mardi matin, un groupe interministériel (Culture, Intérieur, Comptes publics) travaille à la mise en œuvre d'un plan de reconstruction de Notre-Dame. La Fondation du patrimoine a organisé une collecte nationale, et la maire de Paris Anne Hidalgo a proposé de tenir une « conférence internationale des donateurs ». Plusieurs cagnottes ont été lancées spontanément, des mécènes, des entreprises et des particuliers ont déboursé des millions d'euros, comme les familles Bettencourt (200 millions), Arnault (200 millions) et Pinault (100 millions). Par ailleurs, Fransylva, le syndicat des forestiers privés de France, suggère que chaque propriétaire de parcelles donne un chêne.



Un trésor fragile
La structure de Notre-Dame a tenu bon, même si, selon le ministère de l'Intérieur, des « vulnérabilités » ont été identifiées au niveau de la voûte. Les trois principales rosaces des XIIe et XIIIe siècles ont suscité une vive inquiétude. Elles sont presque intactes, même si la coloration des verres et des jointures a été abîmée par la chaleur. Les vitraux de la rose sud, l'un des chefs-d'œuvre de la cathédrale, n'ont pas été détruits.

Dans l'intimité de Kim Jong-il

Le cuisinier de l'ancien dictateur de Corée du Nord, père de l'actuel dirigeant Kim Jong-un, publie un témoignage rare et inédit sur la vie de la cour à Pyongyang dans les années 1980-2000.

Par Gaëtane Morin.

« Voulez-vous ouvrir un restaurant de sushis en Corée du Nord ? » Quand Kenji Fujimoto* répond à cette petite annonce, en juin 1982, il ignore qu'il va devenir le chef cuisinier personnel du futur chef d'Etat Kim Jong-il. A cette époque, on sait peu de choses sur ce pays communiste replié sur lui-même et soumis à la dictature de la famille Kim. Marié, le cuistot japonais n'hésite pourtant pas à quitter son pays pour le salaire mirobolant qu'on lui propose à Pyongyang, la capitale.

Une relation de confiance se noue entre les deux hommes. Surveillé constamment par le régime, qui écoute ses conversations téléphoniques et lit ses courriers avant leur envoi, le cuisinier est aussi choyé par Kim Jong-il. Au point de participer aux banquets privés où, après avoir préparé le dîner, il est invité à jouer au mah-jong et à boire du cognac hors de prix importé de France – des enveloppes de plusieurs centaines de dollars récompensent ceux qui résistent le mieux à l'alcool.

Appartement de luxe et Mercedes

Subjugué par ce « cher général » qui n'est encore que prince héritier (il deviendra chef de l'Etat à la mort de son père, en 1994), Kenji Fujimoto raconte sa vie rocambolesque dans un livre qui vient de paraître : les largesses dont il bénéficie, son mariage… Ainsi, quand le Japonais, fraîchement divorcé, fait part à Kim Jong-il de ses sentiments pour une chanteuse nord-coréenne de vingt ans sa cadette, ce dernier demande à la jeune fille « son pourcentage de sentiments favorables envers Fujimoto ». « Aujourd'hui, ils sont d'environ 50 % », répond-elle. Un mois plus tard, le taux ayant grimpé à 70 %, l'union est scellée dans le faste du palais.

Logé dans un appartement luxueux de huit chambres équipé d'appareils électroménagers dernier cri, Kenji Fujimoto évolue dans un monde parallèle, sans rien savoir des conditions de vie difficiles de la population. Celles-ci se dégradent sous le règne de Kim Jong-il, la « grande famine » (1994-1998) entraînant le décès d'environ 2 millions de Nord-Coréens et conduisant des milliers d'autres à se réfugier en Chine. Pendant ce temps, Kenji Fujimoto conduit une Mercedes flambant neuve et parcourt le monde en quête des meilleurs ingrédients (papayes de Thaïlande, bière tchèque, porc danois, caviar iranien…).

Un leader parano

Le dictateur l'invite régulièrement à séjourner avec lui dans l'une des dix résidences qu'il possède dans le pays. Kenji Fujimoto décrit les loisirs de la famille Kim : basket pour les enfants, dont Kim Jong-un (l'actuel dirigeant du pays), golf, équitation, jet-ski ou cinéma pour leur père. Kim Jong-il est fan des films hollywoodiens, notamment *Bodyguard* avec Kevin Costner, et de James Bond. S'il vit dans l'opulence, dont il fait profiter ses proches, il demeure sur ses gardes. Ainsi, après une chute de cheval au cours de laquelle il se casse la clavicule, il les oblige à avaler le même antalgique que lui, par crainte d'une tentative d'empoisonnement.

Kenji Fujimoto raconte aussi, avec beaucoup d'ellipses et de naïveté, l'embrigadement de jeunes filles enlevées au Japon dès les années 1970, et les disparitions de militaires tombés en disgrâce. Suspecté lui-même d'espionnage au profit de Tokyo après avoir renseigné les autorités japonaises au cours d'un voyage, il se retrouve assigné à résidence en 1998-1999. En avril 2001, il trompe la confiance de Kim Jong-il et rentre dans son pays natal… avant d'être gracié par Kim Jong-un et de se réinstaller à Pyongyang, en 2018, pour y ouvrir un restaurant !

* Son nom d'emprunt (sa véritable identité n'a jamais été révélée).

photos © collection privée Kenji Fujimoto/Hugo doc, SP







Pyongyang, mars 1990. Kim Jong-il (à dr.), avec le chef Kenji Fujimoto (son nom d'emprunt) et sa femme.



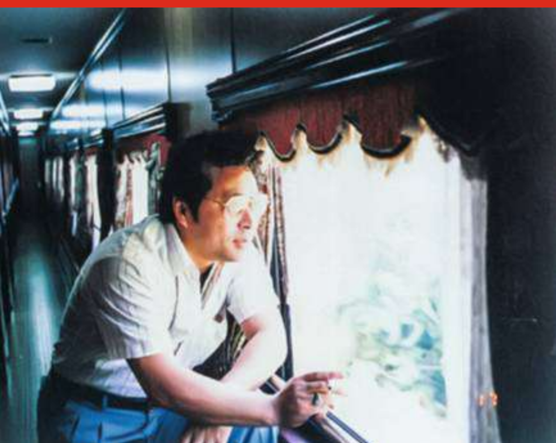
Un repas organisé avec les proches du dictateur. C'est ce dernier qui prend la photo, testant ainsi son tout nouvel appareil panoramique.





A gauche : le cuisinier japonais, le jour de son mariage, en février 1990, avec une Coréenne de vingt ans sa cadette.

Ci-contre : les jeunes époux, sur la plage du domaine privé numéro 72 de Kim Jong-il.



Kenji Fujimoto, dans le train privé du leader coréen, encore utilisé aujourd'hui par son fils Kim Jong-un.

En Corée, le chef partage l'intimité de la famille Kim, et ses loisirs : jet-ski, moto (ici, sur le parking au sol de marbre d'une des résidences du dirigeant), pêche…

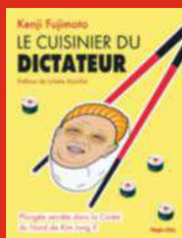






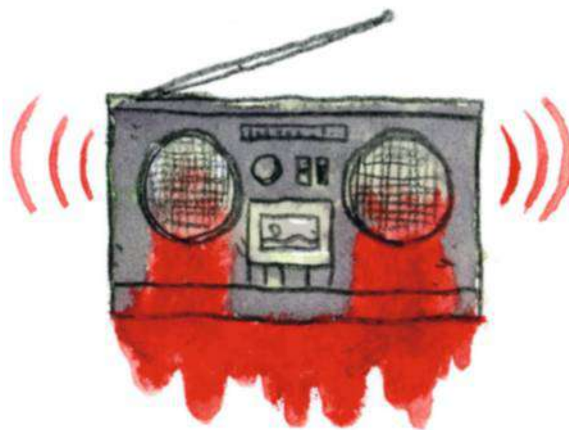


« Le Cuisinier du dictateur », de Kenji Fujimoto, Hugo&Cie, 240 p., 18,50 €.





En juin 1994, Radio mille collines exhorte les Hutu à accueillir les troupes françaises de l'opération Turquoise comme des sauveurs.



1994

C'était la voix funeste du génocide

Au Rwanda, Radio mille collines, l'organe de propagande du gouvernement hutu, prônait quotidiennement l'éradication des Tutsi. Près d'un million d'entre eux seront massacrés entre avril et juillet 1994.

Par Patrick de Saint-Exupéry, illustrations Hippolyte.

Une table de bistrot branlante, trois verres posés dessus. A nos pieds, le clapotis des eaux claires et paisibles du lac Kivu. En arrière-plan, les hautes collines de Bisesero, aux flancs tachetés de forêts d'eucalyptus et de lumineuses plantations de thé. Il fait doux, il n'y a pas un poil de vent. Nous sommes vingt ans après le génocide des Tutsi du Rwanda. Eric Nzabihimana parle. Eric est un rescapé des collines de Bisesero, dans l'ouest du pays, haut lieu, en 1994, de l'extermination. Il raconte la survie pendant cette « chasse » à l'homme de trois mois. Les enfants qui tombent les premiers parce qu'ils « ne courent pas assez vite ». Puis les femmes qui portent leurs nouveau-nés, mais ne parviennent pas à éviter les éclats de grenades, ni les rafales de fusils-mitrailleurs qui les fauchent, ni les lances qui les transpercent. « Nous, les hommes, nous n'avions que des bâtons pour défendre nos familles », dit Eric. Et eux, les hommes, chutent à leur tour sous les coups de boutoir de l'armée, de la gendarmerie et de la police rwandaise, suivis de miliciens qui chantent et boivent. Cent jours durant. Une colline tapissée de morts. Fatigué, Eric interrompt son récit à juin 1994, ce mois où Paris annonce le déploiement de 2 500 soldats français au Rwanda dans le cadre de l'opération Turquoise, dite « neutre » et « humanitaire ».

Un instrument de l'extermination

« Dis, Eric, pourrais-tu nous traduire une archive audio de cette période ? » lui demande-t-on. L'extrait de six minutes et quarante-cinq secondes a été diffusé sur les ondes de Radio •••



D'un ton jovial, trois animateurs, le Belge Georges Ruggiu, Kantano Habimana et Valérie Bemeriki (de g. à dr.) demandent que soit « réglée » la question tutsi.

••• mille collines, cette « radio de la haine » qui fut un instrument de l'extermination. « L'état-major du génocide par les mots », ainsi se présentaient ses animateurs.
Eric hésite, il est « vraiment fatigué ». Nous lui expliquons que cet extrait nous intrigue car il se termine avec le tube de Joe Dassin *Les Champs-Elysées*. Eric est étonné, pas surpris. Comme beaucoup de Rwandais, il écoutait Radio mille collines, « et puis les piles sont mortes ». En mai, un mois après le début du génocide. Il tripote son verre. L'effort lui coûte, c'est évident.

Relais des consignes du gouvernement

Le magnétophone tourne, Eric traduit les mots prononcés en kinyarwanda, la langue du pays. Il est concentré, les yeux mi-clos. Quand il parle, son « il » désigne l'animateur de Radio mille collines. « Il dit que cette fois c'est la fin de ces cafards (les Tutsi, NDLR), ces animaux, ces inhumains-là. Il dit qu'il faut écrire les mots qui montrent que nous sommes contents d'accueillir les Français, nos amis. » Le son crachote un peu, l'animateur joue de sa voix comme des accords d'une guitare. « Il dit qu'il faut lancer des fleurs en l'air, que les enfants peuvent descendre sur la route en dansant, qu'il y a des mots à prononcer : "Merci", "Bienvenue". Il dit qu'il faut se préparer à maîtriser ces slogans pour que l'accueil soit bien fait, pour montrer aux terroristes et aux enfants de Tutsi que c'est leur ennemi qui arrive. »
Au loin, une pirogue de pêcheurs glisse sur les eaux du lac Kivu. « Il dit que les Tutsi qui viennent de l'Ouganda, ils viennent pour tuer les Hutu. Et même les manger, c'est ce qu'il dit. Il dit que les filles hutu se préparent aussi pour donner le moral aux militaires français, car le moral, c'est très important pour les militaires. » Sur Radio mille collines, l'animateur va crescendo : il est heureux, c'est la fête, il veut que toutes les mains du génocide se réjouissent avec lui. « Il dit, ces Français-là, je leur dédie cette chanson. » Du magnétophone s'élève alors la voix enveloppante de Joe Dassin : « … Il suffisait de te parler pour t'apprivoiser/ Aux Champs-Elysées, aux Champs-Elysées, pala, pala, la…/ Au soleil, sous la pluie, à midi ou à minuit/ Il y a tout ce que vous voulez aux Champs-Elysées/ Tu m'as dit "J'ai rendez-vous dans un sous-sol avec des fous"… »

« Radio la haine »

Eric se tait, abattu. Il sait qu'en diffusant Joe Dassin avant l'arrivée des soldats français de l'opération Turquoise, Radio mille collines ne proposait pas, en cet été 1994, un « rendez-vous dans un sous-sol avec des fous ». Non, « Radio la haine » faisait sa part du « travail » : elle relayait les consignes du gouvernement génocidaire afin « d'accueillir » le contingent de Turquoise. C'était là son rôle, s'assurer de la bonne transmission des directives, verrouiller le contrôle politique du génocide par un usage calculé de la parole.
Le faire-part de naissance de Radio mille collines date du 8 avril 1993. Ce jour-là, un an avant le début des massacres, un notaire de Kigali, la capitale rwandaise, enregistre son acte de création sous le numéro K0115325. Il est signé par 50 actionnaires, pour la plupart des extrémistes qui noyautent la présidence du pays. Son représentant officiel s'appelle Félicien Kabuga. Riche homme d'affaires, c'est un parent par alliance du chef de l'Etat, Juvénal



Des milices armées de machettes ont perpétré de nombreux assassinats.

Habyrimana. Désormais inculpé par le Tribunal pénal international qui l'accuse d'avoir été « le financier du génocide », Félicien Kabuga est en fuite depuis vingt-cinq ans. Le département de la Justice des Etats-Unis a mis sa tête à prix pour 5 millions de dollars. Mais il reste insaisissable.
A l'été 1993, des locaux sont aménagés à quelques pas de la résidence officielle du chef de l'Etat. Les coupures d'électricité étant fréquentes, Radio mille collines est directement raccordée aux générateurs des bâtiments de la présidence rwandaise. Les émissions débutent en juillet 1993. Deux heures de musique le matin, deux heures de musique en fin d'après-midi, pas plus. C'est qu'il faut constituer une équipe. Des « stars » de la presse extrémiste sont recrutées. Tous entendent « régler » la question tutsi.

Les auditeurs sont comme hypnotisés

L'antenne s'anime fin 1993. Débats, musique, info, sport, c'est la recette. Mais il y a surtout un ton, un ton à nul autre pareil dans les médias rwandais. Pas de tabou, de la dérision, du cynisme, de l'entrain. Une brutalité qui bouscule. Des modulations de voix, des stridences, des mots choisis, des calembours. Et une programmation musicale qui balaie les codes de la société traditionnelle rwandaise. De *l'infotainment* avant l'heure.
C'est un grand succès. Et plus le Rwanda s'enfonce dans la crise, plus la réussite se confirme. Les auditeurs sont captivés, comme hypnotisés. Trois animateurs vedettes émergent : Kantano Habimana, « l'idéologue », toujours en fuite aujourd'hui ; Valérie Bemeriki, « la louve », condamnée en 2009 à la prison à perpétuité ; Georges Ruggiu, le « Belge en rupture de ban », condamné en 2000 à douze ans de prison.
Hors cases musicales, le trio occupe près de 100 % de l'antenne. Il fait carton plein. L'idéologie anti-Tutsi est revendiquée et mise en scène dans une surenchère permanente. Les Tutsi sont une « race », « une race ennemie », des « cancrelats », « des cafards », qu'il faut donc « nettoyer » parce que le « cafard » est « le diable ». Oui, les Tutsi sont « diaboliques » et, pour ces « malfaisants », la mort est un « juste prix ». Pas une « petite mort », non, « l'éradication totale ». Ils doivent « disparaître », « tous », « tuez-les tous ». Et « envoyez la musique », « dansons », « buvons », « réjouissons-nous », c'est la « fête ».



En juillet 1994, le studio mobile s'installe dans la « zone humanitaire sûre » mise en place par les soldats français

Fuite au sud-ouest de la capitale

Préparée pendant des semaines, la sinistre « fête » se déclenche le 6 avril 1994, avec le tir mortel de deux missiles contre l'avion transportant le président rwandais. Le génocide des Tutsi débute quelques heures plus tard. D'une terrible efficacité, il se poursuit sans interruption durant trois mois.
En mai 1994, alors que les combats font rage à Kigali entre les forces armées du gouvernement génocidaire et les rebelles du Front patriotique rwandais, Radio mille collines suit les autorités extrémistes parties se réfugier dans la ville de Gitarama, à une quarantaine de kilomètres au sud-ouest de la capitale. Dans le sillage de la débandade, des brassées de Tutsi assassinés, entassés en fagots sur des kilomètres et des kilomètres.
Le noyau dur de l'extermination – le gouvernement, la garde présidentielle, des éléments de l'armée et de la gendarmerie – s'établit dans un stade en bordure de la ville. A dix mètres d'une cage de gardien de football, un gros camion vert olive, couleur camouflage, six roues, type militaire. Une antenne sommaire est montée. C'est le studio mobile de « Radio la haine ».
Dans son camion, « l'état-major du génocide par les mots » va encore parcourir des centaines de kilomètres sans cesser d'émettre. Début juillet 1994, le studio mobile s'installe dans la « zone humanitaire sûre » mise en place par les soldats français de l'opération Turquoise. La voix de Radio mille collines disparaît des ondes le 31 juillet 1994, avec le début du retrait du contingent français. Elle aura vécu un an. Le génocide a fait près d'un million de morts.


US



JOHN MOORE/GETTY IMAGES

La photo de l'année

Voilà un mois qu'elles ont quitté leur pays, le Honduras. Dans la nuit du 12 juin 2018, Sandra Sanchez et sa fille de 2 ans, Yanela, sont arrêtées par une patrouille à la frontière entre le Mexique et les Etats-Unis. Le photojournaliste américain John Moore s'agenouille et cadre le visage de la petite en larmes. L'image, qui illustre la ligne dure imposée par le président Donald Trump en matière d'immigration, a remporté le 11 avril le prix World Press Photo 2019.

Roberto Saviano

« Je continue à me battre par désespoir »

Il vit sous protection depuis la parution de son enquête « Gomorra », en 2006, et publie aujourd'hui le roman « Baiser féroce », qui traite toujours de la mafia napolitaine. Malgré les menaces, l'écrivain italien refuse de se taire.

Propos recueillis par Adeline Fleury.

Roberto Saviano est un boxeur. Sur le ring, il évacue la tension contenue dans une vie hors norme. Depuis la parution de *Gomorra,* en 2006, best-seller qui révélait au monde les liens de la Camorra, puissant clan mafieux napolitain, avec les milieux d'affaires et politiques, l'écrivain journaliste de 39 ans vit sous escorte. Il se souvient de la feuille de papier trouvée dans la boîte aux lettres de sa mère, peu après la sortie de cette enquête : « On y voyait une photo de moi avec un pistolet pointé sur la tempe et le mot "condamné". » Treize ans plus tard, il est fatigué de cette vie, se demande si le prix à payer en valait la peine, mais il n'est pas prêt à se taire. Aujourd'hui, il est entré en guerre contre le ministre de l'Intérieur Matteo Salvini, membre de la Ligue du Nord, le parti d'extrême droite italien. Il fustige sa xénophobie, son autoritarisme et l'accuse de clientélisme avec la mafia. « Ministre de la *mala vita* » (« mauvaise vie »), « bouffon »… Roberto Saviano n'a pas peur de tweeter ce qu'il pense du dirigeant qui menace de lui retirer sa protection. Rencontre avec un homme qui n'a pas froid aux yeux, à l'occasion de la sortie de *Baiser féroce* (Gallimard), la suite de *Piranhas,* romans inspirés de l'histoire d'un groupe d'adolescents ultra-violents, aujourd'hui emprisonnés ou morts, arrivés en cinq ans au sommet de la Camorra.

Avec « Baiser féroce » et « Piranhas », vous signez pour la première fois une œuvre romanesque. Qu'avez-vous découvert en écrivant une fiction?

Roberto Saviano Avant, dans mes livres, je devais apporter des preuves de ce que j'avançais. Dans le roman, je suis libéré de cette contrainte. La fiction permet de se mettre dans la tête de personnages éloignés de soi, en l'occurrence des gamins tueurs, d'essayer de comprendre ce qu'ils ressentent et ce qu'ils pensent, ce qui les amène à se lancer dans une vie criminelle comme si c'était un jeu. Je voulais être à l'intérieur des choses, entrer dans leurs têtes et leurs tripes. La fiction permet de laisser plus de place à l'imaginaire et à l'empathie. Ces jeunes sont cruels, mais j'avais envie de les sauver à chaque page.

Vous avez rencontré des survivants de ce *« baby gang »*?

Oui. Je me suis basé sur l'enquête de police qui a débouché sur leur condamnation et mes rencontres avec ces jeunes. Beaucoup sont morts, je suis allé voir les survivants en prison. Je ne peux pas écrire sans m'être roulé dans la boue. Ils ont lu le livre, et ont regretté que j'aie édulcoré la réalité. J'ai dû le faire car mes éditeurs trouvaient ça trop violent. Ces gamins me reprochent de n'avoir relaté que la moitié de leurs assassinats. A la fin, ils tuaient tous les jours. Et ils en sont fiers. •••

UN SUCCÈS PHÉNOMÉNAL

10 millions
C'est le nombre d'exemplaires de « Gomorra » vendus dans le monde depuis sa parution, en 2006.

1,73 million
C'est le nombre de followers (d'abonnés) que Roberto Saviano a sur Twitter.

130
C'est le nombre de pays dans lesquels la série télévisée tirée de « Gomorra » a été diffusée.



Roberto Saviano, 39 ans, dénonce la montée d'un néofascisme dont l'Europe a pris conscience trop tard.



Pour l'auteur, « la société civile italienne a été détruite ». Il accuse Matteo Salvini (ci-contre), ministre de l'Intérieur d'extrême droite.

••• Vos éditeurs trouvaient cela trop violent parce qu'il s'agit d'adolescents tueurs?
Roberto Saviano Oui. La société n'est pas prête à recevoir cette vérité : des enfants en Europe occidentale choisissent le chemin du crime, s'organisent en s'inspirant des grands mafieux. Des jeunes de 15 à 19 ans ont dirigé pendant cinq ans l'une des plus grandes organisations criminelles du monde. C'est un fait incroyable !

Dans leur radicalité, ils font penser aux jeunes enrôlés par Daech...
Daech les fascine. Ces gamins voulaient ressembler aux djihadistes, ils postaient *« Allahu Akbar ! »* sur Facebook alors qu'ils étaient catholiques. La violence et le désir de mourir les rapprochent.

Dans « Baiser féroce », Nicolas, le protagoniste principal, affirme: « Tu ne sais pas ce qui est pire que la mort. » Qu'est-ce qui est pire que la mort?
Pour eux, pire que la mort, c'est ne pas avoir d'argent, ne plus faire peur et ne pas être respectés. La mort ne les effraie pas, n'est pas un drame. Elle peut arriver vite. Le vrai chef du gang, Emanuele Sibillo, a posté sur les réseaux sociaux, le jour de ses 18 ans : « Je vais mourir avant mes 21 ans. » Il est mort un an après.

Et vous, quel est votre rapport à la mort?
Je n'ai pas peur de mourir ! J'ai tellement entendu parler de ma mort qu'à un moment, je n'en ai plus eu peur. Ce qui m'effraie le plus est de continuer à vivre dans un pays de plus en plus hostile à mon égard.

Matteo Salvini a menacé de vous retirer votre protection policière, vous le prenez au sérieux?
Il est ridicule. Il n'a pas compris que ce n'est pas un privilège, mais le drame de ma vie !

« Les élections européennes vont être une débâcle, en particulier pour l'Italie »

Roberto Saviano



Au quotidien, Roberto Saviano (au centre) vit entouré de policiers. Ici, à Naples, en 2018, ils ne sont « que » quatre.

Vous êtes un esprit libre, c'est ce qui gêne autant les mafieux que les hommes politiques...
Aujourd'hui, j'ai plus peur de la politique que des mafieux. L'Italie devient un pays autoritaire, proche de la Hongrie. Les Français ont du mal à imaginer un ministre de l'Intérieur qui porte des uniformes, Matteo Salvini le fait dès qu'il le peut. Il contrôle déjà ce que Silvio Berlusconi n'a pas réussi à contrôler en vingt ans. C'est dramatique. La société civile a été détruite.

Les intellectuels ont-ils peur de s'opposer?
Les artistes et intellectuels italiens ne s'engagent pas encore assez. Ils ont peur de perdre des spectateurs, des lecteurs, des subventions… Ils sont la cible d'attaques virulentes, d'insultes, de menaces. J'ai l'impression d'être seul ! Même si j'ai des soutiens, ils sont provisoires.

Vous envisagez de vous engager en politique?
Ce n'est pas mon travail. La politique m'intéresse, mais pas en tant que politicien. Les élections européennes vont être une débâcle, en particulier pour l'Italie. Les mensonges du monde populiste gagnent du terrain. On en prend conscience trop tard. Le néofascisme qui se répand en Europe ne se définit pas comme tel, mais comme une transversale gauche-droite qui s'en prend aux élites, aux juifs, aux intellectuels… •••



L'adaptation au cinéma de « Piranhas », de Roberto Saviano, sort en juin et relate l'ascension criminelle d'un gang d'enfants.

••• **Vous auriez pu vous mettre en retrait après « Gomorra ». Le combat, est-ce votre moteur?**
Roberto Saviano Je suis un boxeur. C'est mon karma, mais je suis fatigué. Je continue à me battre par désespoir. Je n'arrive pas à me faire à l'idée que mon pays est en train de redevenir fasciste. Au moins, je ne suis pas complice. Ceux qui ne disent rien sont complices. Quand je me regarde dans le miroir, je me dis : « pourquoi tu fais ça ? » Je suis conscient de me mettre dans le pétrin, mais je rêve toujours de trouver un chemin qui me permettra de changer de vie.

Vous arrivez à vous projeter dans dix ans?
Non, c'est impossible. C'est déjà un miracle que je sois encore en vie. Je vis sous protection depuis l'âge de 26 ans. J'en ai 39.

Cette vie sous protection, vous ne l'avez jamais racontée dans un livre, pourquoi?
Je suis en train de le faire, sous la forme d'un roman graphique. Je ne sais pas quand il sera prêt. C'est Asaf Hanuka, l'un des dessinateurs du film d'animation *Valse avec Bachir,* qui l'illustre. Je pensais que ce serait plus facile. Raconter sa propre vie est ce qu'il y a de plus difficile, encore plus quand elle est dessinée. J'ai du mal à voir la vérité en face.

A quoi ressemble votre quotidien?
Depuis treize ans, je ne me déplace plus qu'en voiture blindée, entouré de sept gardes du corps parfaitement entraînés. Je passe ma vie entre casernes de police et chambres d'hôtel anonymes, où je reste quelques nuits tout au plus. Je ne prends plus le train, je ne roule plus en Vespa, je ne me promène plus dans la rue, je ne sors plus boire une bière. Ma vie est organisée à la minute près, rien n'est laissé au hasard. Si l'envie me prenait de faire quelque chose de spontané, l'entreprise se révélerait d'une complexité ridicule.

Vous aspirez à marcher seul un jour dans les rues de Naples?
Oui, j'adorerais ce bonheur simple. Mais je n'y pense même plus. Mes ennemis sont partout. J'ai dû renoncer à la vie familiale, intime. J'ai toujours essayé d'être prudent, de ne jamais apparaître avec ma mère ou mon frère. J'en ferais des cibles d'insultes, d'agressions, dans leur travail ou leur vie quotidienne. C'est très pénalisant d'être lié à moi. Je suis un solitaire, résigné à cette vie sous escorte.

Est-ce que cela en valait la peine?
Je ne sais pas. Cela a du sens, oui, mais à quel prix ! Je continue mon combat parce que je l'ai commencé. Je fonctionne en circuit fermé. Je suis prisonnier de mon engagement. Difficile d'être heureux, difficile d'avoir une existence plus décente. Au fond, je pourrais me terrer en Islande ou ailleurs et faire silence, mais je ne suis pas du genre à me taire. ▬

Une jeunesse assassine



A la fin de *Piranhas,* on avait laissé Nicolas, 17 ans, en pleine soif de vengeance. Il aspire désormais à devenir, avec son *baby gang,* le roi de la Camorra, en détrônant les vieux parrains. Qu'importe le sacrifice des siens. Dans ce second volet, plus profond que le premier, Roberto Saviano s'intéresse aux mères de ces ados, celles en quête de soutien pour les sortir du grand banditisme ou celles qui recherchent, comme eux, l'argent facile. Ce *Baiser féroce* est sanglant, glaçant, cru, haletant et installe l'auteur italien dans la cour des grands.
« Baiser féroce », de Roberto Saviano, traduit de l'italien par Vincent Raynaud, Gallimard, 400 p., 22 €.

Spécial tourisme

Sur la plage de Morgiou, dans le Parc national des Calanques, à Marseille.

Vacances, je pense à tout

Curieux, exigeant, pressé et accro aux bons plans, le touriste 2019 est arrivé. Et nous avons tout prévu pour qu'il passe un bon été. Nouvelles tendances, astuces pour économiser, destinations de rêve, il ne reste plus qu'à se relaxer...

Dossier coordonné par Yolaine de Chanaud, photo Yohanne Lamoulère.

Notre dossier



Une escapade en famille, au contact de la nature, près d'Angoulême.



« Les vacances devraient presque être remboursées par la Sécurité sociale », plaisantait Guy Raffour, directeur du cabinet d'études Raffour interactif, en conclusion du dernier bilan du tourisme de loisir des Français qu'il présentait le 12 mars. Plus que jamais, les congés représentent un « besoin vital », exprimé par 53 % des personnes interrogées pour le baromètre Opodo/Raffour interactif en mars 2019. En 2018, les deux tiers d'entre elles ont eu la chance de partir, un record depuis la création du baromètre, il y a dix-sept ans.

Grèves dans les transports, mouvement des Gilets jaunes, hausse des prix du carburant… Le contexte économique et social a beau être très tendu, les Français n'ont jamais placé autant d'espoirs et d'attentes dans leurs congés d'été. « C'est une parenthèse émotionnelle et reposante de plus en plus indispensable face à un environnement international préoccupant et à un quotidien saturé de contraintes », résume Guy Raffour. Le budget consacré au principal séjour de l'année reste relativement stable – environ 2 200 euros par foyer – et 55 % des Français sont prêts à limiter leurs dépenses pendant l'année pour pouvoir partir en vacances.

La quête de la bonne affaire

Consommateurs aguerris et plus exigeants qu'autrefois, les Français passent des heures sur le Web en quête du séjour idéal ou du meilleur rapport qualité-prix. Selon le dernier TripBarometer de TripAdvisor (mené par l'institut Mori, en janvier 2019), 14 % des Français réservent lorsqu'ils tombent sur une bonne affaire, et pas forcément à date fixe, comme la plupart des Européens. De même, une personne sur trois est prête à changer de destination si elle trouve un vol moins cher. Le baromètre Opodo pointe aussi le comportement flexible de ces touristes modernes : ils font preuve de souplesse, s'adaptent aux offres proposées, aiment être surpris par de nouvelles propositions…

Téléphone portable et réseaux sociaux

« Le voyage virtuel précède désormais le voyage réel », affirme Guy Raffour. En 2018, près de huit Français sur dix ont préparé leur voyage en ligne ; 55 % y ont réservé leur séjour et 58 % ont utilisé leur smartphone ou leur tablette pour la préparation des vacances. Pratique consistant à préparer son voyage depuis son ordinateur, le « e-tourisme » continue de se développer mais il faut désormais compter avec le « m-tourisme », qui se décline sur les appareils mobiles avec des sites optimisés pour les téléphones portables et de nombreuses applications (guides touristiques, visites de musées, géolocalisation…).

Autre évolution : l'influence grandissante des réseaux sociaux. Sur Facebook, nombre de parents préparent ainsi, des mois à l'avance,

En 2018, 79 % des Français ont préparé leur voyage en ligne

Baromètre Opodo/Raffour 2019

photos © Flow Vélo, DR



Une pause rue de Saudade, à Lisbonne, au Portugal.

leur été, sondant la communauté à propos des meilleurs hôtels pour partir avec un bébé, ou des destinations riches en activités pour ados. Pour ceux que les sociologues nomment la génération « Y » (née entre 1980 et 1999), qui baigne depuis toujours dans une société de l'image, un autre réseau social – Instagram – fait figure de prescripteur pour le choix des visites, restaurants ou bars à ne surtout pas manquer.
Selon une étude réalisée en février dernier par le site de réservations d'hôtels Booking auprès de 21 500 clients de 29 pays différents, 28 % des voyageurs sélectionnent leur destination en fonction de son caractère « instagrammable », et 43 % préparent leur valise en songeant aux futures photos de vacances qu'ils pourront partager sur les réseaux sociaux.

« City break » et découverte de nouvelles cultures

Si les séjours longue durée occupent toujours le haut du classement (et concernent 40 % des Français), les séjours courts – dits « city break » – sont en hausse. Budget serré oblige, 38 % des Français (contre 33 % en 2017) ont opté pour des escapades d'une à trois nuits, dans des villes européennes (Lisbonne, Porto, Rome, etc.) ou bien en France, ce qui leur a permis d'utiliser leur véhicule personnel… et d'éviter les grèves.
Valeur sûre, la plage reste une destination plébiscitée par un quart des Français, en majorité dans des locations ou des centres de vacances (TripBarometer, janvier 2019). « La découverte de nouvelles cultures est un facteur plus important que la météo dans le choix de la destination, nuance cependant Sally Davey, directrice des relations avec les professionnels chez TripAdvisor. Les voyageurs souhaitent élargir leurs horizons et expérimenter quelque chose de nouveau, plutôt que d'aller simplement vers une destination ensoleillée ». En 2019, plage, soleil et farniente ne suffisent plus. Car même si l'on garde un œil sur le porte-monnaie, les vacances, pour être réussies, doivent aussi comporter leur lot d'inattendu, de rencontres et d'émotions. **Ségolène Barbé**

Dis-moi ce que tu aimes…

LE « ALL INCLUSIVE » BEAUCOUP POUR MOINS CHER

Cet anglicisme, que l'on peut traduire par « tout compris », implique une prise en charge complète du séjour (avion, trajet aéroport-hôtel, nuitées d'hôtel, repas, boissons, animations, accès à des activités sportives et des espaces de détente). Appréciée des vacanciers soucieux de leurs dépenses, cette formule de vacances est souvent associée au tourisme de masse.
Attention aux pièges, certaines activités et certaines boissons, notamment l'alcool, n'étant pas toujours vraiment incluses.

LE « GLAMPING » LE CHIC EN PLEINE NATURE

Contraction des mots « glamour » et « camping », le « glamping » est apparu il a une quinzaine d'années aux Pays-Bas et connaît un net engouement depuis cinq ans. Sous une yourte, dans une cabane perchée dans les arbres ou dans une bulle avec vue imprenable sur le ciel étoilé, il plaît aux amoureux de la nature qui aspirent à des vacances originales… et confortables. Car si l'électricité fait défaut, la literie est digne des meilleurs hôtels et les sanitaires d'une propreté irréprochable.

LE « SLOW » TOURISME LE TEMPS COMME UN LUXE

Apparu dans les années 2000 comme une alternative au tourisme de masse, ces vacances « à faible allure » s'apparentent à une philosophie de vie. Il s'agit de prendre son temps, d'éviter les lieux bondés, de consommer des produits locaux ou d'échanger avec l'habitant. Les « *slow* » touristes privilégient des déplacements propres comme le vélo ou la marche. Ces séjours s'accompagnent en général d'une détox digitale : on éteint alors les écrans pour contempler la nature !

LE CINÉ-TOURISME UN SÉJOUR SUR GRAND ÉCRAN

Sur les traces de *Game of Thrones* de l'Islande à l'Espagne, ou de Harry Potter en Grande-Bretagne, les cinéphiles ont leurs propres circuits touristiques. On peut parier que la ville de Matera, dans le Sud de l'Italie, attirera des foules après la sortie du prochain James Bond, prévue en 2020. Si vous vous trouvez en manque d'idée, suivez le compte Instagram de l'Américain Phil Grishayev (phil_grishayev), qui se prend en photo sur les lieux de tournage de films américains cultes.

Petit guide du vacancier averti

A quelle heure acheter son billet d'avion au meilleur prix? Quelles applis télécharger pour se faciliter la vie? Comment louer entre particuliers? Toutes nos astuces pour voyager malin.

Par Ségolène Barbé.



Tentez la dernière minute

Certes, il faut organiser ses vacances le plus tôt possible, surtout si vous avez choisi une destination prisée. Mais que les adeptes de l'improvisation se rassurent: nombre de sites proposent des billets ou des séjours de dernière minute: Vente-privee-voyage.com, Voyage-prive.com, Clubprivevacances.com… Sur le site Departdemain.com, il est même possible de bénéficier de réductions allant jusqu'à 70 % sur des séjours en « ultra-dernière minute », que l'on peut réserver jusqu'à deux jours avant le départ. Et pour tous les profils de vacanciers, un conseil: cherchez plutôt votre billet sur Internet pendant la nuit, quand les prix sont plus doux!



MULTIPLIEZ LES AVIS DE VOYAGEURS

Peut-on se fier aux avis postés sur Internet? Tout dépend du nombre de commentaires! Cinq avis ne suffisent pas pour se faire une idée sur l'hôtel que vous convoitez. A partir de 300 messages, cela devient plus fiable – si la plupart sont négatifs, passez votre chemin. Le site TripAdvisor (photo) se targue par exemple d'enregistrer quelque 300 nouvelles contributions par minute. De quoi trouver les meilleurs restos ou sorties à proximité.

PENSEZ À PARTAGER

Echanges de maisons, locations entre particuliers, covoiturage (en photo, le site de covoiturage du département de l'Oise)… Selon le sondage réalisé durant l'été 2018 par l'institut YouGov pour la start-up Sailsquare, 57 % des Français optent pour l'économie collaborative. Comme eux, réalisez des économies… tout en passant de bons moments. A Paris, partagez par exemple un taxi pour rejoindre la gare ou l'aéroport (Wecab.com), et partout en France, laissez-vous guider par un bénévole passionné (Greeters.fr). Vous pouvez aussi racheter à un usager son billet de train à un tarif défiant toute concurrence (Trocdestrains.com, Zepass.com, Kelbillet.com), ou emprunter un vélo à un particulier à partir de 5 euros (application gratuite Be Bike).



BON À SAVOIR

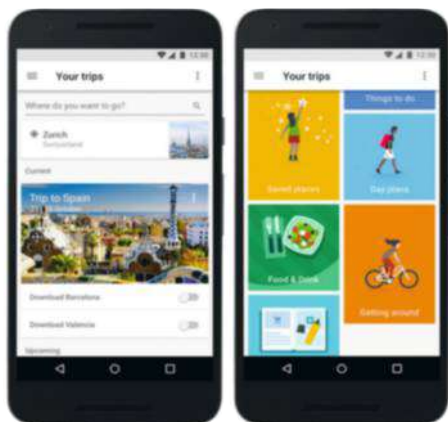
Vous hésitez sur la formule à adopter? Sachez que l'intérêt des offres « all inclusive » (tout compris) varie selon les destinations. Avantageuses pour la République dominicaine, les Antilles ou le bassin méditerranéen, elles ne le sont pas forcément en Asie, où l'offre touristique est meilleur marché.

photos © Chauvet/Cit'image, Livois/Le Parisien, H. de Oliveira/Le Parisien, P. Bernard/Le Parisien, SP, DR



Méfiez-vous des mauvaises économies

Trop rogner sur son budget peut se révéler risqué. « S'imposer une escale de six heures avec de jeunes enfants pour économiser 30 euros, ce n'est pas forcément un bon plan, assure Linda Lainé, rédactrice en chef du magazine *L'Echo touristique*. Même chose avec les contrats d'assistance. Faire appel à une agence de voyages (photo) coûte plus cher que d'organiser seul son séjour, mais cela peut être utile : en cas de grève, d'intempéries ou de faillite de la compagnie, vous êtes pris en charge sur un autre vol. » Si vous préférez passer par des sites de réservation, privilégiez ceux qui proposent un service client efficace, que vous pourrez joindre facilement, par exemple si vous vous rendez compte à la dernière minute que votre nom a été mal orthographié sur votre billet.



LES MEILLEURES APPLIS : INSTALLEZ-LES AVANT DE PARTIR

Téléchargeables gratuitement, ces applications sont d'excellents compagnons pour vos périples : XE Currency réalise la conversion de plus de 180 devises dans le monde, Google Trips (photos) recense les activités proposées autour de vous, Gasoil Now repère les stations essence les moins chères des environs, Wifi Finder liste tous les réseaux gratuits disponibles… Et si vous n'avez pas encore de destination, l'appli Voyages Pirates vous signale tous les bons plans billets et séjours en fonction de différents critères.

L'EXPERT



« Pour trouver le meilleur rapport qualité-prix, il faut sortir des sentiers battus »

Didier Arino, directeur du cabinet d'études Protourisme

Le budget est-il le premier critère pris en compte par les vacanciers ?
S'il est essentiel, ce n'est pas le seul critère de choix. Ce qui compte surtout pour eux, c'est de trouver le meilleur rapport qualité-prix. Par ailleurs, les Français cherchent aussi à s'offrir une part de rêve qui les fasse sortir de leur quotidien. Ils ne font plus confiance aux politiques, aux institutions, aux spécialistes, mais ils croient à la famille et aux amis. Les vacances leur donnent l'occasion de retrouver leurs proches, de partager des choses avec eux.

Quels sont les bons plans cette année pour vivre ces moments de retrouvailles ?
Les campings nouvelle génération, comme ceux de la chaîne Sunelia, représentent d'excellentes opportunités. Ils permettent aux membres de la famille d'être à la fois ensemble et autonomes, car ils proposent une foule d'activités à des prix abordables. Ils disposent de mobil-homes confortables, dont la literie est d'aussi bonne qualité qu'à l'hôtel.

Comment faire pour trouver d'autres opportunités ?
Il faut sortir des sentiers battus. Par exemple, tout le monde connaît Airbnb, mais beaucoup de logements mis en location sur cette plateforme se trouvent aussi sur celle de Gîtes de France à des prix beaucoup plus intéressants (parfois de 20 à 25 % moins chers), avec, en prime, un label qui prouve qu'ils ont été contrôlés. De même, dans beaucoup de régions de France, il faut penser à chercher des hébergements dans l'arrière-pays : pas si éloignés de la côte, ils sont aussi beaucoup plus abordables que ceux situés dans les stations balnéaires. Je pense par exemple à l'arrière-pays vendéen, au pays cathare ou à Bagnoles-de-l'Orne, jolie commune encore peu connue de Normandie (à 100 kilomètres à l'est du Mont-Saint-Michel, NDLR). La période de vacances joue aussi énormément sur le prix du séjour : si l'on choisit une destination réputée, mieux vaut s'y rendre la première semaine de juillet, la dernière du mois d'août, ou encore celle à cheval entre juillet et août, périodes lors desquelles des promotions intéressantes sont souvent proposées…



Monastir, baignée de soleil, sur la côte est de la Tunisie.

Nos 10 coups de cœur pour l'été

Les jours rallongent et les vacances approchent. Il est temps de décider où recharger les batteries. Maghreb, Asie, France, Europe… Voici notre sélection de séjours pour faire le plein d'activités, de détente et de vitamine D.

Par Ingrid Pohu.

1

Sport et farniente en Tunisie

Cap sur la côte est, à 160 kilomètres de Tunis, la capitale. Ici à Monastir, le « roi soleil » règne toute l'année. De mai à juin, la température de la mer flirte avec les 30 degrés. Lézardez sur les belles plages de sable fin du quartier de Skanés, en dégustant un chapati (un pain rond à l'omelette, au thon et aux pommes de terre). Pour éliminer, enfilez votre combi pour une séance de jet ski ou de parachute ascensionnel. Tout près, vous vous délasserez dans un bain d'argile naturelle au cœur du Falaise Park. Phéniciens, Romains, Byzantins, Arabes, Espagnols et Ottomans ayant occupé Monastir, la ville possède un patrimoine historique très riche. A l'image du Ribat, cette forteresse édifiée en 796 après J.-C., où les Monty Python tournèrent le film *La Vie de Brian,* en 1979. Pas loin, on découvre les tombes blanches du cimetière marin de Sidi El Mezri et les 86 colonnes de marbre rose de la mosquée Bourguiba. Après avoir crapahuté dans les ruelles de la médina, où vous découvrirez les remarquables portes anciennes de Bab el Gharbi, chinez des céramiques au souk, avant d'admirer les calligraphies et les instruments anciens d'astronomie exposés au musée des Arts islamiques. Au départ de la marina, embarquez pour une excursion d'une journée sur les îles Kuriat en mode « parasol et barbecue ». Durant la traversée (environ une heure), vous croiserez sans doute des dauphins ! Le bon plan ? Louer un appart-hôtel dans le port de plaisance (environ 55 euros la nuitée pour un trois-pièces).

Vol A-R Paris-Monastir à partir de 250 € l'été. www.marinamonastir.tn



2

Balades et spiritualité à Hydra

Les voitures sont interdites sur cette île grecque, parfois comparée à Saint-Tropez ! Chapelles et monastères, toujours habités, bordent les sentiers parsemés de cèdres, qui laissent passer les rayons du dieu Hélios. On se rafraîchit dans la mer Egée face aux collines du Péloponnèse.

Vol A-R Paris-Athènes à partir de 130 € l'été, liaison en bateau, 60 € environ, www.athensattica.gr



3

Planche et baignade en Provence

Vous êtes plutôt kayak, dériveur, catamaran, paddle ou planche à voile ? A l'école de voile de Carry-le-Rouet (à 33 kilomètres de Marseille), on évolue dans le cadre exceptionnel de la baie du Rouet (photo), au cœur du parc marin de la Côte bleue.

Cours particuliers à partir de 30 € de l'heure. www.avcr.fr



4 Vélo et terroir aux portes du Sud-Ouest

Les séjours itinérants doux et non motorisés ont le vent en poupe. A l'image de la Flow Vélo (association des mots fleuve et slow, qui signifie lent, en anglais), une « vélo-route » nationale de presque 290 kilomètres qui relie les Charentes au Périgord, en partant de la presqu'île de Fouras, jusqu'à Thiviers, en Dordogne. Chemins d'agriculteurs, routes de campagne, pistes cyclables, voies vertes… Traversez les vignobles vallonnés de Cognac et le Parc naturel régional Périgord-Limousin, et découvrez le patrimoine local : la Corderie royale de Rochefort, le château de Panloy (à Port-d'Envaux, photo), l'abbaye aux dames de Saintes, la cité de la BD à Angoulême… Les artisans couteliers de Nontron aiguisent notre curiosité et les produits du terroir, notre appétit. En chemin, on savoure les huîtres de la côte Atlantique, la liqueur ambrée de Cognac, ou la truffe et le foie gras du Périgord. La Flow Vélo peut être parcourue en une semaine, voire un week-end de trois jours. On peut même embarquer sur une péniche avec son vélo pour naviguer sur la Charente.

www.laflowvelo.com

5 Fun et culture à Singapour

A la fois île, ville et cité-Etat, cette terre de 719 kilomètres carrés nous projette dans un futur vert avec son urbanisme ultra-moderne et sa jungle de toits-terrasses. Verticale ou horizontale, la végétation recouvre 60 % de Singapour ! Fleurons de cette « île verte », le Jardin botanique classé au Patrimoine mondial de l'Unesco, avec sa sublime collection d'orchidées et, bien sûr, le Supertree Grove, 18 arbres artificiels (photo) devenus l'un des orgueils de l'île. Entre le vieux quartier chinois aux parfums d'encens et les gratte-ciel, on profite de la diversité culturelle des quartiers malais ou colonial. Et l'on file au Newton Circus Food Court, haut lieu de la cuisine de rue, pour goûter le traditionnel poulet au riz. Pour résister aux fortes chaleurs, on se réfugie dans les nombreuses piscines, souvent gratuites. Le climat équatorial (très humide) fait grimper toute l'année les températures jusqu'à 35 °C. Pour le sable fin et les cocotiers, le must, c'est Tanjong Beach, sur l'île de Sentosa, surnommée « State of fun », tant on s'y amuse. Autre très bon plan, les visites guidées « Singapour sur Seine » d'Ariane Nabarro, une expatriée française. Pour se loger, direction le Wangz hôtel (chambres décorées par des artistes de street art à partir de 125 euros), dans le quartier bobo de Tiong Bahru.

Vol A-R Paris Singapour à partir de 700 € l'été.
www.facebook.com/singapoursurseine
www.wangzhotel.com

photos © Tuul et Bruno Morandi/Getty, Photo12/Alamy, Arnaud Grimaldi

6

Vespa et dolce vita en Italie

Accessible depuis la baie de Naples en 40 minutes en bateau, Ischia est réputée pour ses stations thermales comme Forio et ses ports pleins de charme, comme Lacco Ameno (photo). Sur cette île volcanique de 46 kilomètres carrés, on retrouve le parfum de l'Italie des années 1950 subtilement décrit dans *L'Amie prodigieuse*, la saga de l'auteure à succès Elena Ferrante. Le décor ? Vignes, pinèdes, lauriers roses et citronniers. La température ? Entre 20 et 30 degrés de mai à novembre. Idéal pour explorer l'île en vespa, crapahuter en haut du Castello Aragonese (le Mont-Saint-Michel italien) et flâner dans le marché aux poissons du port d'Ischia Ponte.

A partir de 760 € les 4 nuits, vols compris. www.comptoir.fr

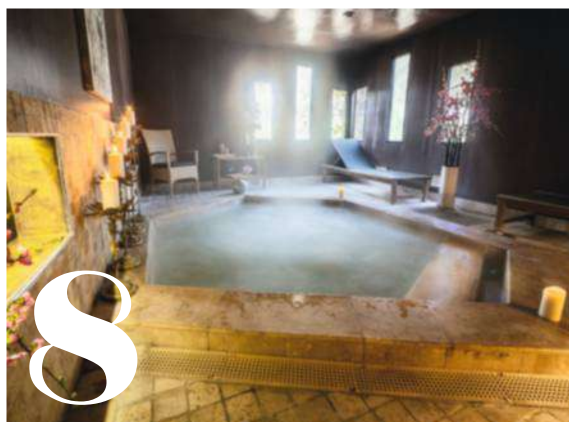
7

Thermes salés et piperade dans le Béarn

A Salies-de-Béarn (à 65 kilomètres de Pau), on exploite le sel issu des sources des montagnes pyrénéennes. Elles produisent une eau gorgée d'oligoéléments dix fois plus salée que l'eau de mer ! Un or blanc utilisé depuis 1857 par les Thermes de Salies, qui disposent d'un très beau spa (71 euros la demi-journée avec bain hydro-massant, massage…). Après avoir déambulé dans le vieux centre, attardez-vous sur la place fleurie du Bayaa et découvrez la source (salée, bien sûr) qui jaillit dans la crypte. A la nuit tombée, rejoignez la Villa Hortebise (chambre double à partir de 85 euros). Corinne, la propriétaire de cette chambre d'hôtes, cuisine une excellente piperade !



www.thermes-de-salies.com
www.villahortebise.com



8

Zen et luxe en Corse

Méditer face au golfe de Porto-Vecchio… et se sentir revigoré. L'hôtel quatre étoiles Le Roi Théodore propose un séjour en duo et des séances de spa-hammam (photo). Au menu de son restaurant, fromages (ah, le brocciu !) et charcuteries. Plaisir, calme et volupté assurés.

Séjour de 2 nuits à partir de 199,50 € en « early booking » pour 2 personnes. www.roi-theodore.com
Vol A-R Paris-Figari à partir de 203 € l'été.

photos © Aurélie Stapf, Photo12/Alamy



9

Trek et plage dans le sud du Portugal

La région de l'Algarve dispose d'un incroyable parcours cyclable, l'*Ecovia do Litoral*, qui relie, sur 214 kilomètres, le Cap Saint-Vincent (à l'ouest) à Vila Real de San Antonio (à la frontière espagnole, à l'est). Sur la route, des falaises comme celles d'Aljezur (photo), des collines bucoliques, des villages de pêcheurs. En allant vers l'est, profitez des plages de sable fin de Lagos. Après une halte dans la station balnéaire d'Albufeira, poursuivez vers Faro et sa coquette marina. Derniers coups de pédale vers Tavira, ses quarante églises et ses marais salants où barbotent – c'est inattendu – des flamants roses!

Vol A-R Paris-Faro à partir de 110 € l'été. Séjour 8 jours à partir de 820 €. www.grandangle.fr

photos © Guenter Standl/LAIF-REA, Un Lit au pré

10

Glamping et visites en Andalousie

Inventé aux Pays-Bas, ce concept de camping chic ajoute une touche glamour aux vacances en pleine nature. Tadam! Dans le village de Cartama, sous votre tente douillette, le réchaud s'est transformé en poêle à bois (photo) et le matelas gonflable en lit confortable. En prime, une piscine bordée de palmiers (il fait entre 24 et 31 °C de mai à août) et une myriade d'orangers et de collines verdoyantes. La tente sera disponible dès juillet, sur la propriété de 2,6 hectares de la famille d'hôtes. La région se prête à quantité d'activités: équitation, VTT, vélo, golf… On randonne aussi dans le Parc naturel de la Sierra de Las Nieves. Point d'orgue, le Mirador del Guarda Forestal, qui offre un somptueux panorama sur le fleuve Turon. A 12 kilomètres, rejoignez Malaga, où est né le peintre Pablo Picasso. Le palais de Buenavista abrite un musée où sont réunies 233 œuvres du maître. Une heure trente de route plus loin, visitez l'Alhambra de Grenade et flânez dans les fabuleux jardins de la ville. Si la chaleur se fait trop forte, à vingt minutes de Cartama, vous avez le choix entre les plages des stations balnéaires de Benalmadena, Torremolinos et Fuengirola. Bienvenue sur la Costa del Sol !

Vol A-R Paris-Malaga, à partir de 96 € l'été. www.unlitaupre.fr (à partir de juillet, séjour de 7 nuits à 749 euros) et www.andalucia.org



Guide week-end

Trois raisons de voir ou revoir...

« Toutânkhamon, le trésor du pharaon »

Le célèbre roi était enterré avec 5 000 objets précieux, dont 150 voyagent aujourd'hui hors d'Egypte. Ils sont présentés dans la Grande Halle de La Villette, à Paris.

Par Sarah Belmont.

Si vous l'avez déjà vue, ne ratez pas l'occasion d'y retourner. Sinon, foncez ! Avec plus de 150 000 billets vendus avant son ouverture, le 23 mars, l'exposition « Toutânkhamon, le trésor du pharaon » s'impose comme l'événement culturel de la décennie. Dans une scénographie interactive, elle dévoile 150 chefs-d'œuvre, dont 50 sortent pour la première fois d'Egypte. Le 4 novembre 1922, l'égyptologue britannique Howard Carter créait la surprise. Au terme de six campagnes de fouilles, il découvrait la sépulture de Toutânkhamon, pharaon de la 18e dynastie égyptienne (XIVe siècle avant J.-C.), alors que ses confrères pensaient avoir révélé tous les secrets de la Vallée des rois. L'archéologue exhumait 5 000 objets en bois et métaux précieux aujourd'hui conservés au musée du Caire. Ces trésors, qui voyagent rarement, permettent de mieux connaître le pharaon superstar. ▬



« Toutânkhamon, le trésor du pharaon », jusqu'au 15 septembre à la Grande Halle de la Villette, Paris (19e). www.lavillette.com

Cette statue du pharaon montant la garde, en bois, résine noire et or, a quitté l'Egypte pour la première fois.

1 Une première depuis cinquante ans

C'est la première fois que Toutânkhamon revient en France depuis 1967. A l'époque, il avait attiré 1,2 million de visiteurs au Petit Palais. L'événement est tel que le Louvre a accepté, pour l'occasion, de se séparer de l'un de ses chefs-d'œuvre, *Le Dieu Amon protégeant Toutânkhamon* (1336-1326 av. J.-C.). A partir de 2022, la majorité des œuvres présentées ici ne seront plus visibles qu'au Caire, dans un nouveau musée actuellement en construction.

2 Un roi énigmatique

Couronné à l'âge de 9 ans, mort à 19 ans, inconnu avant que son trésor ne soit découvert, Toutânkhamon reste une énigme. Sur les 26 personnes impliquées dans l'extraction de sa dépouille, six ont trouvé la mort en dix ans, alimentant les superstitions. Les questions demeurent nombreuses à son sujet. A quoi ressemblait-il ? Son bec-de-lièvre et son pied bot sont-ils de naissance ou dus à la maladresse de scientifiques ayant malmené son squelette ? Comment est-il mort ? Accident de char ou maladie héréditaire ? Qui est sa mère ? Son identité demeure incertaine alors qu'il est quasiment acquis que Toutânkhamon est le fils d'Akhenaton.

3 Des objets inédits

Un tiers des 150 objets présentés dans cette exposition n'avaient encore jamais quitté l'Egypte. Parmi ces trésors, un bouclier cérémoniel en bois doré, une paire de gants en lin brodé que le roi portait certainement l'hiver, un arc filiforme incrusté de verre (Toutânkhamon en possédait une trentaine)… Les 5 000 articles ensevelis auprès de « l'archer souverain » avaient pour fonction de le protéger dans l'au-delà.

photos © Laboratorio Rosso/Viterbo Italy, SP

Billie Eilish

Pas peur du noir

A 17 ans, la chanteuse californienne séduit les jeunes avec une pop sombre et hypnotique. Son premier album devrait convaincre un public plus adulte.

Par Tanneguy de Kerpoisson.

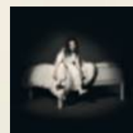


Billie Eilish s'invente des avatars durant ses nuits de cauchemar.

Lundi 18 février, 14 heures. Une centaine d'adolescents surexcités ont séché les cours pour se retrouver devant La Cigale, salle de concert mythique de la capitale. Ils attendent d'assister au show de Billie Eilish, Californienne de 17 ans. Un nouveau bébé star formaté ? Loin de là. Elevée dans une famille d'artistes, passée par une chorale d'enfants de Los Angeles mondialement réputée, saluée par des poids lourds de la musique tels Lana Del Rey et Dave Grohl, ex-batteur de Nirvana, la jeune femme au look grunge – cheveux argentés aux reflets bleus, habits extra-larges, visage « au naturel » – n'a rien d'une supercherie. Ses premières chansons, dévoilées au compte-gouttes depuis 2015, ont cumulé des centaines de millions d'écoutes sur les plateformes de streaming. Inspirant, mature, son premier album, *When We All Fall Asleep, Where Do We Go?* (Quand on s'endort tous, où va-t-on ?), devrait lui permettre de conquérir un public adulte.

On embarque à bord d'un train fantôme

Au diable, la pop sucrée et aseptisée. Fan de hip-hop, de rap, de jazz et de metal, Billie Eilish a mis tous ces genres dans un shaker pour en tirer sa propre musique, la « dark pop ». Son univers sombre et onirique nous donne l'impression d'embarquer à bord d'un train fantôme. « J'aime me glisser dans la peau de personnages un peu fous et dépressifs, explique-t-elle. Ce sont des avatars que j'invente durant mes insomnies et mes cauchemars. Ces périodes d'angoisse sont propices à la création. » On pourrait prendre peur, mais ses mélodies entêtantes réussissent à nous rassurer, peut-être grâce à sa voix traînante et désabusée. Billie Eilish est une chercheuse. Elle manipule les textures et les sons à la manière d'un savant fou sans craindre que le tout explose. Elle a installé son laboratoire dans sa chambre : « Nous y travaillons à n'importe quelle heure avec mon frère Finnéas, qui compose et écrit avec moi. » On a hâte de découvrir les prochaines folies de ces étonnants oiseaux de nuit. ▬



« When We All Fall Asleep, Where Do We Go ? », de Billie Eilish, Polydor, 14,99 €.

DEEZER

*Les morceaux les plus écoutés**

1 **« Au DD »** PNL.
2 **« Deux frères »** PNL.
3 **« Blanka »** PNL.
4 **« Médicament »** Niska, Booba.
5 **« Hasta la vista »** PNL.

**en France, classement du 8 au 14 avril 2019.*


Le coup de cœur d'Alice Mayrac : « La Faille du temps ».

photo © SP

Le choix de la libraire

« Une fine réflexion sur les passions humaines »

Ce roman, adaptation moderne d'une pièce de Shakespeare, a séduit Alice Mayrac, à Charleville-Mézières.

Propos recueillis par Mathilde Nivollet, photo Valentin Bianchi.

« Les œuvres de William Shakespeare (1564-1616) sont immortelles. En réactualisant *Le Conte d'hiver,* tragicomédie du maître écrite vers 1610, la Britannique Jeanette Winterson, 59 ans, insuffle une touche pop à cette pièce, sans la dénaturer. Dans le sud des Etats-Unis, Shep, un Noir américain, et son fils découvrent une scène de crime sur laquelle un bébé a été abandonné. Craignant d'être accusés par la police, ils fuient avec le nourrisson, qu'ils décident de sauver. Mais comment est-il arrivé là ? En remontant le fil de l'histoire, l'auteure nous plonge dans un triangle amoureux formé par Léo, âpre financier, sa femme Mimi, chanteuse à succès, et son meilleur ami Xéno. La romancière sert une réflexion subtile, pleine d'humour et de références, sur les dérives liées au pouvoir et à la jalousie. Une adaptation sans faille. »

Librairie Rimbaud, 26, rue de la République, Charleville-Mézières (Ardennes). Tél. : 03 24 41 00 12.



« La Faille du temps », de Jeanette Winterson, traduit de l'anglais par Céline Leroy, Buchet-Chastel, 320 p., 22 €.



Le livre de la semaine sélectionné par **Annaïk Kerneuset, libraire à Brest, Librairies Dialogues**

La saison des feux de Celeste NG

Le pitch. Avec son premier roman *Tout ce qu'on ne s'est jamais dit*, Celeste NG avait déjà enflammé les critiques. C'est aussi le cas avec *La Saison des feux*, l'histoire d'une banlieue chic et apparemment tranquille de Cleveland. Propriétés proprettes, jardins soigneusement tondus, familles bien sous tous rapports... Pourtant, l'incendie de la maison des Richardson va lever le voile sur ces apparences trompeuses et faire éclater le vernis. Car derrière les portes closes, on découvre une galerie de femmes déboussolées et un autre décor fait de vengeances et d'humiliations, de jalousies et de rancœurs.

Vous recommandez la lecture de ce livre, pourquoi ?

— C'est l'une de mes plus belles lectures de l'année 2018. Céleste NG est une totale découverte pour moi car je n'avais pas lu son premier livre. Et quelle découverte ! J'ai aimé l'histoire, les personnages, sa manière d'écrire, assez juste et puissante à la fois. J'ai été happée par cette intrigue sociale qui nous pousse à lire un chapitre après l'autre.



Peut-on dire que *La Saison des feux* est un roman psychologique ?

— Je parlerais davantage d'un suspense psychologique. Ce n'est pas un roman noir même si le livre démarre par un événement tragique. Mais *La Saison des feux* possède aussi une véritable dimension sociale. On suit la vie de ces deux familles dans cette banlieue chic avec beaucoup de plaisir. Au fil des pages, l'histoire peu à peu dérape et on découvre bientôt le grain de sable qui va tout faire basculer. La description est si juste qu'on a presque l'impression de faire partie de leur vie. Tous les personnages principaux sont très réussis, à commencer par Mia qui m'a particulièrement touchée, peut-être parce qu'elle est photographe. Mais les autres protagonistes sont également remarquables.

A qui s'adresse selon vous ce livre ?

— Le livre s'adresse à celles et ceux qui aiment en priorité se plonger dans la lecture de grandes sagas familiales, qui se passionnent pour les portraits de femmes car ceux du livre sont parfaitement ciselés. Je l'ai plutôt conseillé à des femmes mais il peut tout aussi bien s'adresser à des hommes.



Le douzième livre de Gaëlle Josse est un roman biographique.

Coup de cœur

Une lumière derrière l'objectif

Gaëlle Josse brosse le portrait délicat de la photographe américaine Vivian Maier, génie discret qui a consacré son art aux plus démunis.

Par Adeline Fleury.

Vivian Maier a toujours vécu les yeux grands ouverts. Sur le monde, depuis les Hautes-Alpes où elle a passé son enfance, jusqu'aux rues mal-famées du New York des démunis, et surtout, sur l'âme humaine, sondant la détresse des visages des exclus du rêve américain. Fille d'immigrés européens – un père d'origine hongroise, une mère française –, la photographe new-yorkaise disparue en 2009, à l'âge de 83 ans, avait une acuité et une humanité hors norme. « Son regard prodigue a multiplié les miracles nés d'une exceptionnelle, d'une troublante empathie envers l'univers des exclus, des laissés-pour-compte, de ceux qui ne possèdent rien, à peine leur propre vie », écrit la romancière Gaëlle Josse qui s'empare, dans son douzième livre, de ce destin fracassé.

Témoin silencieux des dérives familiales

L'auteure ne prétend pas écrire une biographie complète de la photographe, mais saisit les contours de sa personnalité ambiguë, dessine sa psychologie trouble en remontant jusqu'aux racines familiales de cette femme talentueuse, qui a terminé sa vie dans la plus grande déchéance, tant affective que matérielle. Il y a beaucoup de violence dans ce récit. Celle d'un père envers une mère menteuse qui va jusqu'à s'inventer un état civil. De folie aussi, celle d'un frère retiré à ses parents à l'âge de 5 ans. De honte enfin, celle d'une mère qui ne se remettra pas de son échec américain lorsqu'elle reviendra dans son village natal de Saint-Julien (Hautes-Alpes). « Faire bonne figure, malgré les effondrements successifs. Avouer, par sa seule présence, le rêve avorté, les ambitions déçues. »

Enfant, Vivian Maier est le témoin silencieux des dérives familiales et tente, tant bien que mal, de se construire dans cette identité flottante, affûtant son regard décalé sur le monde. Devenue nourrice de gosses de riches, elle passe des heures derrière l'objectif à arpenter New York, entraînant même les petits qu'elle garde dans des quartiers peu fréquentables. Gaëlle Josse signe un roman biographique d'une justesse incroyable ; chaque phrase porte une leçon de vie, chaque réflexion permet de comprendre ce qui traverse l'esprit d'un artiste. Comme Vivian Maier, la romancière capte la moindre émotion, le « je » des personnages, qu'elle réinvente pour mieux recomposer leur réalité. ▬



« Une femme en contre-jour », de Gaëlle Josse, Notabilia, 154 p., 14 €.



Lauren Weisberger était sans doute pleine de bonnes intentions…

Coup de sang

Après le diable, l'enfer

Il y a seize ans, Lauren Weisberger faisait mouche avec une satire piquante du monde de la mode. La suite ? Un roman sans saveur, truffé de clichés.

La presse féminine américaine s'est affolée : la suite du best-seller *Le diable s'habille en Prada* arrive en librairie. Seize ans après, Lauren Weisberger, 42 ans, donne une seconde vie à Emily Charlton, l'ex-assistante de Miranda Priestly, double de la papesse de la mode Anna Wintour. La voilà lâchée en plein Greenwich, ville huppée du Connecticut, où rien ne dépasse, du brushing des femmes au foyer aux pelouses des jardins proprets. Emily coache des célébrités pour développer leur image, mais son business n'est plus florissant. Elle ne comprend rien aux réseaux sociaux et se fait piquer des clientes par une rivale. Pourtant, avec Miranda Priestly, elle avait été formée à la dure réalité du milieu des VIP. Le décor et le pitch offraient un excellent terreau à une satire sociale piquante et désopilante. Las ! Il n'en est rien. On a du mal à s'attacher aux héroïnes caricaturales, les dialogues sont sans saveur, les descriptions, d'une platitude affligeante, et les clichés rendent fade une lecture qu'on aurait voulue savoureuse. **A. F.**



« L'enfer est pavé de bonnes intentions », de Lauren Weisberger, traduit de l'anglais (Etats-Unis) par Christine Barbaste, Fleuve éditions, 432 p., 19,90 €.

photos © Louise Oligny, Mike Cohen, SP



Mamane, 52 ans, ici à Abidjan, veut faire de la ville ivoirienne une capitale du rire.

Mamane

Vive l'humour « noir » !

Chroniqueur star sur RFI, le Nigérien, qui s'attaque aux travers des régimes africains, est le porte-drapeau de la scène humoristique africaine.

Par Chloé Belleret, photo Sébastien Rieussec.

Voilà dix ans que ce flegmatique humoriste nigérien officie sur les ondes de Radio France internationale (RFI). Ecoutée chaque matin par 30 millions d'auditeurs, la chronique satirique de Mohamed Mustapha, alias Mamane, 52 ans, génère le pic d'audience de la station. Sur les ondes, cet amoureux de la langue française, popularisé dans l'Hexagone par le Jamel Comedy Club et les émissions de Laurent Ruquier (« On a tout essayé » et « On va s'gêner »), dénonce avec malice les dérives d'un Etat fictif qui résume les travers du continent africain : la « République très très démocratique du Gondwana ». De sa voix calme et posée, il s'attaque à la corruption, au pillage des ressources minières, à la répression des manifestations… « Au Gondwana, les révoltes populaires se jouent à un peuple contre un régime, et à la fin, c'est l'armée qui gagne », ose l'élégant comique. « L'Afrique est ma matière première. Grâce à elle, je ne connais pas la page blanche », confie ce fils de haut fonctionnaire élevé au Niger, en Côte d'Ivoire, au Cameroun et au Nigeria.

Exporter des vedettes en France

De retour sur le continent noir après des études de physionomie végétale et des débuts sur scène en France, l'humoriste et producteur de 52 ans travaille désormais d'arrache-pied pour faire émerger la scène comique africaine. En quelques années, il a fait d'Abidjan (Côte d'Ivoire) une capitale du rire. A la tête du « Parlement du rire », une émission de stand-up diffusée sur Canal+ Afrique, d'un comedy club flambant neuf et d'un festival international, mettant à l'honneur les comiques de toute l'Afrique francophone, Mamane est désormais considéré comme le principal promoteur de l'humour « noir ». Après avoir conquis tout un continent avec *Bienvenue au Gondwana*, comédie sacrée film le plus rentable d'Afrique en 2017 (devant le blockbuster *Fast & Furieux 7* !), le comique s'est fixé un nouveau défi : exporter en France les vedettes africaines du rire. Aux commandes du gala annuel « Sans visa », organisé à Paris avec la complicité de son ami Jérémy Ferrari, il réunit depuis deux ans la crème des humoristes francophones subsahariens. Actuellement en France pour la troisième édition, la troupe de comiques se produira pour la première fois en province, dans le cadre du Comédie festival africain (CFA). L'occasion pour Mamane de signer son grand retour sur les planches avec *Frontières*, un nouveau seul-en-scène aux accents politiques grâce auquel il espère bien faire encore bouger les lignes.

« Comédie Festival africain », le 19 avril à Nantes, le 20 à Lille, le 26 à Cenon et le 27 à Lyon… « Frontières », one-man show de Mamane, le 25 avril à La Cigale, Paris (18e). A lire aussi sur le site Internet du « Parisien » notre reportage « Abidjan, capitale africaine du rire ».

Irrésistible « Monsieur Link »

Une bête à poils poilante et pas si bête sillonne la planète avec son acolyte en quête de yétis. Un film d'animation délicieux à croquer par tous.

Par Valérie Beck.

Aventurier-baroudeur en quête de créatures mythiques, sir Lionel Frost a déjà bien roulé sa bosse. Et même chevauché, il y a peu, celle du monstre du Loch Ness. Mais avec Monsieur Link, il n'est pas au bout de ses surprises ! Dernier chaînon de l'évolution entre le singe et l'homme, cette créature poilue et sympathique compte sur l'aventurier pour l'aider à retrouver les yétis, ses lointains cousins, aux confins du Tibet. Aidés par une jeune femme intrépide et poursuivis par un tueur aux airs de Joe Dalton, les deux compères vont traverser la planète, non sans affronter des dangers. On pense ici à Jules Verne et à Indiana Jones, références inspirées de ces péripéties rocambolesques, en diligence à travers le désert de l'Ouest américain, en bateau sur un océan déchaîné, à dos d'éléphant dans la jungle indienne… Et le film est servi par un graphisme somptueux. Savoureux mélange d'humour et d'aventures bien rythmées, ce dernier-né des studios Laika (*Coraline*, *Kubo et l'armure magique*…) est une sacrée réussite !

« Monsieur Link », film d'animation de Chris Butler, Etats-Unis (1h35). Avec les voix de Thierry Lhermitte, Eric Judor…



Sir Lionel Frost et Monsieur Link s'apprivoisent avant de se lancer dans une aventure déjantée.

photo © Metropolitan Fim Export

Le gâteau au chocolat de Christo

Sacré champion du monde de la pâtisserie en 2005, Christophe Michalak aime revisiter les classiques. La preuve avec ce joli dessert aux notes chocolatées.

Par Rémi Dechambre, photo Delphine Constantini, stylisme Natacha Arnoult.



Difficulté ●●○○○
Prix ●●○○○
Préparation 35 minutes
Cuisson 30 minutes

Pour 4 personnes
Pour la chantilly 300 g de crème liquide, 200 g de chocolat au lait concassé.
Pour la dacquoise 3 blancs d'œufs, 80 g de sucre glace, 50 g de noisettes en poudre, 35 g d'amandes en poudre, 20 g de sucre, ½ pincée de sel.
Pour le croustillant 60 g de pâte de noisettes, 60 g de praliné noisette, 60 g de Gavottes, 30 g de chocolat au lait, 10 g de beurre, 1 poignée d'éclats de noisettes grillées.

Pour la chantilly, faites bouillir, la veille, la crème et versez-la sur le chocolat. Mélangez. Après une nuit au frais, montez la chantilly au batteur ou au robot. Placez-la dans une poche munie d'une douille.
Pour la dacquoise, montez les blancs en neige très fermes. Mélangez les autres ingrédients, puis ajoutez aux blancs. Versez dans un cercle à pâtisserie de 20 centimètres de diamètre placé sur une plaque couverte de papier cuisson, lissez et laissez cuire 20 minutes à 170 °C (th. 6).
Pour le croustillant, faites fondre le beurre et le chocolat dans une casserole.
Ajoutez la pâte de noisettes, le praliné et les Gavottes concassées. Versez sur la dacquoise démoulée et parsemez d'éclats de noisettes.
Pochez la chantilly. Dégustez !

Cette recette et cette photo ont été réalisées par nos soins, dans notre cuisine.

phe Michalak

« Je n'ai pas grandi dans une famille où l'on cuisinait. Mes seules madeleines de Proust pourraient être les Bounty que ma mère avait toujours dans son sac à main quand j'étais gamin ! J'en ai tiré un irrésistible attrait pour le sucre. Plus tard, j'ai étanché ma soif d'apprendre la pâtisserie à force de travail, mais aussi en me plongeant dans les livres de cuisine. J'en ai une énorme collection, au bureau et à la maison.
Alors que j'avais acquis une grande technicité et une vraie maîtrise de mon métier, il m'a fallu des années pour parvenir à réaliser des créations plus ludiques et sans chichis. Le déclic a eu lieu il y a une quinzaine d'années, quand le chef pâtissier du Ritz de l'époque, Eddie Benghanem, m'a raconté qu'il adorait ouvrir son frigo et réaliser un dessert à partir de ce qu'il y trouvait. Les cuisiniers procèdent souvent ainsi, mais c'est beaucoup plus rare chez les pâtissiers. Finalement, je me suis, moi aussi, pris à ce jeu. C'est comme ça que j'ai commencé à réinventer des recettes en les simplifiant, comme pour ce gâteau au chocolat. J'appelle cela des "raccourcis". D'ailleurs, comme je cite toujours mes sources, je dois dire que mon gâteau au chocolat s'inspire un peu de celui de Pierre Hermé, connu sous le nom de Plaisir sucré.

« Le secret : des blancs en neige très fermes »

Ma version est idéale pour un anniversaire d'enfants. Ils adorent le chocolat et, en plus, comme elle n'est pas très difficile, on peut s'amuser à la réaliser avec eux. Comme c'est chaque fois le cas en pâtisserie, il suffit de suivre la recette à la lettre. Le seul tour de main à connaître concerne la préparation de la dacquoise. Pour réussir cette base biscuitée aux noisettes et aux amandes, il est indispensable de monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient vraiment très fermes. Pour cela, on peut les fouetter jusqu'à dix minutes si nécessaire. Pour le reste, comme vous le verrez, c'est un jeu d'enfant ! »



photo © Delphine Michalak

Sucre et sourire

Christophe Michalak, 45 ans, est à la tête de plusieurs pâtisseries, à Paris (quatre adresses) et au Japon. On y trouve ses joyeuses créations, tantôt originales à l'image de son Bounty chocolat-coco, tantôt classiques comme sa religieuse au caramel et beurre salé. Il a aussi créé sa propre école (Paris 10e). On pourra enfin le rencontrer le 11 mai au festival Taste of Paris.
www.christophemichalak.com



Cette jolie table se laisse couver du regard.

Les œufs sont faits

Arrosés d'un agréable pineau des Charentes, ces petits farcis à la mode écossaise tombent à pic pour Pâques.

Texte et stylisme Chae Rin Vincent, photo Guillaume Czerw/Agent Mel.

SCOTCH EGGS

Plongez 18 œufs de caille dans une casserole d'eau bouillante et laissez frémir 4 minutes. Egouttez et plongez-les dans une eau glacée. Ecalez-les et séchez-les. Mélangez 300 g de chair à saucisse avec 2 cuillères à soupe de persil ciselé. Etalez finement une cuillerée de viande dans la paume de la main, déposez-y un œuf puis refermez la farce autour de lui en prenant soin de le recouvrir entièrement. Répétez l'opération pour chaque œuf. Roulez-les dans la farine, et enfin dans la chapelure. Faites cuire 4 minutes dans un bain de friture à 160 °C. Dégustez chaud ou froid, avec des graines germées.

Préparation : 20 minutes. Cuisson : 8 minutes.

DANS LES VERRES

Un réjouissant pineau des Charentes de vigneron (Bourgoin, 30 €), ou un vermouth blanc à base de pineau (La Quintinye Vermouth Royal, 20 €).

ET AUSSI...

Une fondue de poireau au chèvre, que nous avons garnie de pousses germées de poireau (L'Epicurien, 4 € les 100 g).

Nappe Le Monde sauvage, Verres L'Atelier du vin, Assiette Les Guimards

Bienvenue chez grand-mère !

Un ex-vainqueur de « Top Chef » ouvre une table avec sa mamie à Paris. On y déguste de bons petits plats, comme à la maison.

Par Olivier Poels.

Jean Imbert aime beaucoup sa mamie. C'est elle qui lui a donné le goût des bonnes choses et la passion de la cuisine. Pour lui rendre hommage et permettre à chacun de déguster ses bons petits plats, l'ex-vainqueur de « Top Chef », sur M6, a eu l'idée d'ouvrir un restaurant avec elle à Paris. Voilà pour le « pitch », plutôt bien ficelé. Il faut dire que le concept rétro-régressif a plutôt le vent dans le dos. Dans son décor chaleureux qui cultive le style nostalgique, Jean Imbert propose donc une carte aux accents de cuisine familiale bourgeoise. Mijotés, gratinés, desserts gourmands… des plats « madeleines de Proust » qui ont souvent bercé nos papilles et pour lesquels nous éprouvons une tendresse particulière.

Passons donc à table. Côté réussites, la terrine, moelleuse et généreuse, est une belle entrée en matière, pour au moins trois convives. Le gratin de poisson aux champignons, vraiment savoureux, est parfaitement cuit, et la blanquette, classique et maîtrisée, se teinte d'une touche de modernité. Un peu moins convaincants, en revanche, le bouillon, légèrement aqueux, ou la crème caramel, trop fade. Bons points enfin pour le service fluide et la carte des vins, plutôt bien construite. Côté addition, Mamie tient bien les comptes : 40 euros hors boissons pour une entrée, un plat et un dessert, le prix d'une douce nostalgie.

Mamie, 35 bis, rue Jean-de-La-Fontaine, Paris (16e). Tél. : 01 42 88 04 47.



Mamie cultive la nostalgie dans un décor chaleureux et rassurant.

photo © Jean Imbert

Envies



Torréfaction
Les fèves (ici, en provenance du Mexique) sont grillées dans une imposante machine.

Joyeuses fèves de Pâques !

A Voiron, dans l'Isère, la maison Bonnat fabrique, depuis 1884, des tablettes, mais aussi des sujets en chocolat à partir d'une matière brute d'exception.

Par Vanessa Zocchetti, photos Guillaume Czerw/Agent Mel.

Tout gourmand qui se respecte ne peut traverser Voiron (Isère) sans s'arrêter chez ce chocolatier, institution créée en 1884 par Félix Bonnat. Impossible de rater la boutique, installée en centre-ville, et sa devanture de 24 mètres de long ! A l'intérieur du magasin orné de boiseries et de miroirs, les clients se bousculent pour s'offrir des tablettes grands crus emballées dans des papiers colorés, des palets ou des truffes en chocolat, mais aussi des pâtisseries et des viennoiseries. Si les visiteurs sont accueillis avec une rare amabilité par des dames en tablier blanc, ils ne sont pas autorisés à passer derrière le comptoir et à pénétrer dans le labyrinthe de 3 700 mètres carrés où sont concoctés ces délices.

Du Pérou, de Madagascar...

Le privilégié, lui, doit traverser plusieurs salles, dont le laboratoire où on élabore croissants et gâteaux, avant de découvrir l'espace où sont fabriqués les chocolats. La maison Bonnat est l'une des rares en France à réaliser ses préparations directement à partir des fèves de cacao. Celles-ci sont sélectionnées par des acheteurs sur des plantations péruviennes, ivoiriennes ou malgaches avant d'arriver en France dans des sacs de jute. Certains arborent des dessins à la signifi- •••

Institution
A Voiron (Isère), Bonnat dispose d'un atelier de 3 700 mètres carrés derrière les comptoirs de la boutique.





Inspection
Stéphane Bonnat, qui dirige l'entreprise familiale depuis 1998, suit avec attention chaque étape.





Fabrication
Le chocolat est appliqué dans des moules parfois vieux d'un siècle. L'excédent est ôté à la main. Certaines formes sont remplies de praliné.

••• cation précise. « Ils permettent de savoir où les fèves ont été récoltées : sur ces sacs provenant du Mexique, une vague ou une fleur indiquent qu'elles ont été cueillies près d'une lagune, ou d'un champ. Chaque situation a un impact sur le terroir, donc sur la qualité des fèves », détaille Stéphane Bonnat. Ce descendant du fondateur de la maison, arrivé en 1991, la dirige depuis 1998.

Concassage, conchage et tempérage

Cette matière première d'exception est transformée grâce à des machines sur mesure, au fil de plusieurs étapes. Après la torréfaction – les fèves sont grillées – et le refroidissement, on passe au concassage, au broyage et au conchage, durant lequel le chocolat, qui se présente désormais sous forme de pâte, est brassé. C'est ce qui va lui donner son onctuosité. Un tempérage plus tard – le chocolat est chauffé à diverses températures puis refroidi –, il est prêt à être moulé en tablettes ou en sujets de Pâques. Elodie, dix ans de maison, adore cette période pendant laquelle on ressort des moules en métal parfois centenaires, en forme de poule ou de poisson. Une première couche de chocolat est appliquée à l'intérieur au pinceau. Certains seront remplis de praliné, maison bien sûr. Ces merveilles sont ensuite rangées dans une pièce qui a tout d'une malle aux trésors. Elles rejoindront enfin le magasin… avant d'être croquées !



Tradition
Jolis œufs et autres délices chocolatés… Chez Bonnat, les fêtes de Pâques, c'est le moment fort de l'année.

Par Airy Aubry.

Les bons thermes

Quand on évoque la Bretagne, on pense à ses côtes escarpées, ses galettes, mais aussi à ses thalassothérapies, car c'est dans cette région que sont regroupés près de 33 % des centres français. L'un des plus emblématiques, Les Thermes marins, se trouve à Saint-Malo. Cet ancien palace de la Belle Epoque, qui domine la magnifique plage du Sillon, propose des séjours bien-être qui marient soins de thalasso et spa. Bain aux algues, modelage du corps, réflexologie plantaire… Tout est réuni pour un week-end détente au grand air.

Les Thermes marins: 100, bd Hébert, Saint-Malo (Ille-et-Vilaine). Séjours à partir de 252 €. www.thalasso-saintmalo.com





Le bon flacon

Chaque année, les maisons de parfumerie revisitent leurs classiques en version estivale. Des fragrances plus fraîches pour vous accompagner durant tout l'été. Marc Jacobs n'échappe pas à la règle et s'empare de sa ligne iconique de parfums Daisy, rebaptisée Daisy Sunshine. Pour l'occasion, les flacons se parent d'un jaune lumineux et les jus se font fruités et légers. Ça sent bon l'été !

Daisy Sunshine, à partir de 73 €, Marc Jacobs parfums.



Le bon kit

Surfant sur la tendance des cosmétiques faits maison, les laboratoires Diet World proposent cinq kits pour fabriquer son gommage pour le corps, son masque capillaire… Autre atout, cette gamme est composée de produits 100 % naturels.

Kit C'est moi qui l'ai fait, 24,80 €, Diet World.

Le bon bain

Les cosmétiques Lush fêtent les 30 ans de leur bombe de bain avec 54 nouveaux modèles. Ça va pétiller dans votre baignoire.

Bombe de bain, à partir de 3,25 €, Lush.




1


2


3




4


5


6


7



8

Ding dong !

Les cloches de Pâques arrivent dimanche. Poules, lapins et autres petits poussins nous embarquent dans une fantastique chasse aux œufs. C'est parti !

Par Airy Aubry.

1. Ho ho ho Création Le Chapeau de magicien au chocolat noir et blanc, renfermant 45 petits œufs, 89 €, Pierre Marcolini. **2. Cot cot** Peluche Robbie, 40 €, Jellycat. **3. Toc toc** Cloche en verre, 13 €, Hema. **4. Pan pan** Pull en coton, 91 €, Œuf NYC. **5. Piou piou** Moule en plastique Egg-A-Matic pour sculpter les œufs durs, 8,90 €, Fleux. **6. Coin coin** Boule de bain effervescente Chick Fun Egg, 10,95 €, Lush. **7. Miam miam** Bouquet en chocolat Le Goûter de Pâques, à partir de 33 €, www.aquarelle.com. **8. Glou glou** Thé noir Mon petit chocolat aux saveurs cacao, biscuit et amande, 11 € les 90 g, Dammann Frères.

photos ©

Ateca, à l'attaque !

Cupra, nouvelle marque sportive de Seat, s'approprie ce 4x4 de loisir en le dotant d'un moteur de 300 chevaux. Et à un prix imbattable.

Par Benjamin Cuq.

On les appelle, en français, « véhicules utilitaires sportifs ». Souvent à tort, puisque la puissance des SUV est rarement supérieure à 130 ou 140 chevaux. Pour un modèle réellement sportif (plus de 250 chevaux), il fallait jusqu'à présent viser les modèles Jaguar, BMW ou Mercedes. Or ces derniers peuvent vite dépasser 60 000 euros (hors malus). C'était compter sans Cupra, nouvelle marque sportive aux tarifs accessibles – 30 % inférieurs à ceux de la concurrence – lancée par Seat, filiale du groupe Volkswagen. L'Ateca, commercialisé depuis 2016 et produit dans les usines barcelonaises, est le premier à rejoindre cette nouvelle écurie. Pour l'occasion, ce SUV compact à cinq places reçoit un kit carrosserie rappelant la gamme M de BMW. Mais pas uniquement. Le blason en forme de « S » façon Superman est remplacé par un logo évoquant la toile d'araignée de Spider-Man.

Plus léger qu'il n'y paraît

Niveau moteur, ce quatre-cylindres de deux litres libère 300 chevaux grâce à son turbo. Il suffit d'effleurer l'accélérateur pour que ce SUV s'énerve et montre ce qu'il a sous le capot, puisqu'il lui faut à peine cinq secondes pour passer de 0 à 100 kilomètres/heure. La boîte automatique à sept rapports gère parfaitement les reprises. Essayé dans la région de Chamonix (Haute-Savoie), le Cupra Ateca se révèle beaucoup plus agile que son poids à vide de 1 615 kilos ne le laisse penser. Véritable 4x4, il s'agrippe à la route dans les virages sans risque de perte d'adhérence. Au volant, c'est un vrai plaisir. L'habitacle et la présentation sont les mêmes que pour les modèles Seat, avec toutefois un traitement qui les « virilise ». Les matériaux utilisés (cuir, tissu Alcantara, aluminium, plastique) sont plus sombres. Les surpiqûres de couleur bronze sur le volant et les sièges apportent la seule touche de fantaisie à l'ensemble. Dernier atout de ce vrai SUV sportif qui entend défier les champions en place : le Cupra Ateca est garanti cinq ans.



L'ex-Seat Ateca, désormais estampillé Cupra, gagne en sportivité.

Ateca 2.0 TSI 300 ch DSG7 4Drive

Prix 43 150 € (prix plancher).

Puissance fiscale 11 CV.

Consommation 7,42 litres aux 100 km (en cycle mixte).

Vitesse maxi 247 km/h.

Accélération De 0 à 100 km/h en 5,2 secondes.

Dimensions 4,38 m (L) x 1,84 m (l) x 1,61 m (h).

Volume du coffre De 400 à 1 604 litres.



Le saviez-vous ?

L'Espagne ne compte qu'un seul constructeur, Seat, qui a vendu 517 600 voitures en 2018. Pourtant, le pays est le deuxième producteur européen, avec 2,3 millions d'automobiles assemblées en 2017, grâce aux usines Ford, PSA, Renault, Daimler ou Iveco. L'Allemagne est première (5,6 millions), et la France se classe troisième (1,7 million).



C'est top !

L'Ateca propose quatre modes de conduite, Confort (adapté à un usage urbain), Individuel, Sport et Cupra, pour un maximum de dynamisme. Il faut y ajouter les programmes Offroad et Neige, dignes de ce vrai 4 x 4.

Le détail qui change tout

Pour arrêter l'Ateca efficacement, Cupra s'est inspiré du système de freinage utilisé par le constructeur Audi, lui aussi rattaché au groupe Volkswagen. Disques et étriers de frein sont ainsi fournis par la marque bavaroise.

Dans le coffre, on peut caser...



C'est bof...

Même en ayant le pied très léger, il est difficile de tenir les 7,4 litres aux 100 kilomètres annoncés. Vu la nature sportive du Cupra Ateca, la consommation dépasse rapidement les 10 litres.

photos © Jose A. Bernat Bacete/Getty, SP

Bien préparer sa retraite

Qu'ils soient licenciés ou non, la loi permet aux salariés d'anticiper de façon optimale la fin de leur carrière. Une gestion au cas par cas, qui dépend surtout de l'âge de chacun.

Par Thierry Lévêque, illustration Aurélie Castex.





*Notre expert, **Arthur Bouchat**, est avocat à Paris (9e).*

L'idée reçue selon laquelle les retraites françaises seraient menacées a été contredite par le rapport 2018 du Conseil d'orientation des retraites. Le système était presque à l'équilibre en 2017, avec 316 milliards d'euros de dépenses (les pensions) et 315 milliards de recettes (dont 80 % concernent des cotisations, et d'autres sources, dont seulement 2 % d'emprunts). La solidité financière à moyen terme est d'autant plus acquise qu'il y a près de 129 milliards d'euros en réserve. Un problème se pose néanmoins à long terme, pour des raisons démographiques, puisque des recettes a priori plutôt en baisse vont devoir financer des dépenses a priori plutôt en hausse avec l'allongement de l'espérance de vie. C'est le motif de la réforme en préparation, encore incertaine, mais qui pourrait jouer sur l'âge de départ et d'autres paramètres. Or, on se trouve souvent sans emploi entre 50 et 64 ans (un tiers des personnes concernées, selon l'Insee) et plus encore entre 60 et 64 ans (deux tiers). Alors comment préparer une vieillesse sans trop de soucis matériels ?

Connaître ses droits en fonction de son âge

Un quinquagénaire a tout intérêt à se rendre sur le site Info-retraite.fr. En quelques clics (on peut utiliser les identifiants d'autres sites comme celui des impôts ou de l'Assurance-maladie), il obtiendra un récapitulatif de sa carrière et une projection de sa situation financière, suivant l'âge de son départ. « Il est aussi possible d'obtenir par une demande sur ce même site un entretien personnalisé pour faire un point plus détaillé », explique Arthur Bouchat. Réfléchir sur l'âge de départ est évidemment un début, mais c'est loin d'être le seul élément. L'âge minimum actuel est de 62 ans, sauf carrières très longues où il a été maintenu à 60 ans, voire 58 ans. Il pourrait être repoussé avec la réforme Macron (lire l'encadré ci-contre). Il faut de toute façon prendre en compte une autre donnée cruciale : bien souvent, un départ précoce est pénalisant si la durée de cotisation requise (de160 à 172 trimestres actuellement, selon l'année de naissance) n'est pas atteinte. L'âge de départ pour avoir une pension à taux plein, quelle que soit sa carrière, est actuellement de 67 ans.

photo © DR



La réforme Macron

Un texte de loi doit être présenté à l'automne prochain, après une concertation actuellement menée par le Haut-commissaire à la réforme des retraites, Jean-Paul Delevoye. Le but officiel est de « simplifier », pour les personnes nées après 1963, les 42 régimes actuels en les fondant en un seul. La règle des trimestres cotisés serait changée en un système de points avec, à la clé, un changement des règles actuelles de calcul (qui prend en compte les 25 meilleures années dans le privé, et les six derniers mois dans le public). Alors qu'au départ, l'âge légal de 62 ans ne devait pas être changé, cette option semble désormais envisagée en parallèle. Beaucoup de questions demeurent, notamment sur le maintien sous condition des régimes spéciaux (comme ceux de la SNCF, d'EDF, de la RATP…). La prise en compte de la pénibilité et des carrières longues est, par ailleurs, en discussion.

Cumuler pension et emploi à temps plein ou partiel

Première solution, négocier un départ progressif. Un salarié en mesure de finir sa carrière dans une société peut organiser une transition. « Les intérêts peuvent coïncider entre le salarié voulant freiner son engagement sans partir brutalement, et l'employeur, qui veut organiser la transition sur son poste en profitant de son expérience », explique Arthur Bouchat. Si le salarié n'est pas encore en droit de partir à la retraite à taux plein, il peut cumuler une pension et des revenus liés à son emploi à temps plein ou partiel. Un cumul toutefois plafonné à 160 % du smic brut (2 434 euros). Inconvénient : il ne valide alors pas de trimestre, ce qui induit qu'à son départ, sa pension ne sera pas à taux plein. Cette situation peut se prolonger longtemps, l'entreprise ne pouvant contraindre au départ un salarié qu'à partir de 70 ans.

Réagir à un éventuel licenciement précoce

Si un salarié perd son emploi vers 50 ans, il doit déjà veiller à ses conditions de départ, au besoin avec l'aide d'un avocat, explique Me Bouchat. « Son indemnité de licenciement est doublée quand il est motivé par une incapacité ou une maladie professionnelle imputable au poste de travail. » Le salarié peut aussi réclamer en justice une indemnité pour le préjudice porté à sa retraite, une notion appelée « perte de chance ». Une fois cette enveloppe de sécurité en poche, il peut terminer sa carrière, même s'il ne retrouve pas de CDI (cas fréquent), en reprenant par exemple une activité à temps partiel, ou en facturant des prestations comme micro-entrepreneur, ce qui permet de valider des trimestres. Une fois acquis ses droits à une retraite à taux plein, il peut encore cumuler sa pension avec ces mêmes revenus d'activité. ▬

L'acupuncture peut compléter un suivi médical classique

Née en Chine il y a 4 000 ans, cette pratique se généralise désormais en Occident, Rééquilibrant nos énergies, les petites aiguilles peuvent soulager, voire traiter certains maux.

Par Alain Ducardonnet, illustration Aurélie Castex.



Pilier de la médecine chinoise, l'acupuncture pique la curiosité des Occidentaux. « On l'utilise de plus en plus, pour traiter des syndromes anxio-dépressifs, pour soulager la douleur ou contrer les effets secondaires des chimiothérapies », explique le Dr Gilles Andrès, président de l'Association française d'acupuncture. Cette pratique n'est pas considérée partout de la même façon. « La médecine chinoise s'appuie sur des techniques vieilles de 4 000 ans. Elle a une approche traditionnelle, tandis que l'Occident a besoin de données scientifiques pour démontrer l'efficacité d'une pratique, poursuit le médecin. Mais ne prendre en compte que des données chiffrées, sans considérer la qualité de vie des patients, c'est laisser échapper un pan de la réalité. »

Des rhumatismes au sevrage tabagique

Libre à chacun de se faire sa propre idée sur le sujet, sans pour autant prendre les choses à la légère. En France, seuls les médecins, les dentistes et les sages-femmes ayant suivi une formation spécifique sont reconnus comme acupuncteurs. Des annuaires de médecins-acupuncteurs sont d'ailleurs disponibles sur les sites des associations spécialisées. Mais ces soins ne dispensent en aucun cas d'un suivi médical classique.

Les raisons de recourir à l'acupuncture sont nombreuses, « notamment des problèmes articulaires, comme les rhumatismes, des maladies de peau (eczéma, urticaire, psoriasis), ou des troubles digestifs. Elle est aussi efficace pour aider à soigner les symptômes dépressifs ou accompagner l'arrêt du tabac. Voire traiter des douleurs ou des pathologies qui résistent à la médecine classique », précise le Dr Andrès.

Les séances commencent par un entretien avec le patient. « Cela permet d'aborder la dimension psychologique de la maladie », souligne le spécialiste. Puis vient un examen basé notamment sur la prise des pouls chinois, qui ne correspondent pas aux battements du cœur mais à l'état énergétique de chacun de nos organes. Une dizaine d'aiguilles sont alors posées sur certains points du corps, appelés méridiens. Rassurez-vous, on ne les sent quasiment pas. Selon la médecine chinoise, elles vont permettre de rééquilibrer l'énergie du corps et soigner ainsi différents maux. Une action d'ailleurs prouvée par des techniques contemporaines puisque l'imagerie médicale montre que certaines zones du cerveau réagissent lorsque l'on stimule un de ces points.



Notre expert, le Dr Alain Ducardonnet, est médecin à Paris.

photo © Patrick Fouque

La lutte contre la procrastination, c'est maintenant !

Déclaration de revenus, ménage... Pourquoi certaines personnes remettent-elles toujours à plus tard les tâches pénibles, quitte à se mettre en difficulté ? Pour le savoir, lisez ce qui suit sans plus tarder.

Par François Lelord, illustration Aurélie Castex.

Avez-vous déjà tardé à préparer votre valise avant un voyage, pour finir par la remplir dans l'urgence – et mal ? Vous est-il arrivé de vous acquitter trop tard d'une formalité administrative et d'avoir à en subir les conséquences ? Avez-vous tendance à faire au dernier moment les tâches ennuyeuses, au travail comme à la maison ?

Si vous avez répondu par l'affirmative à ces questions, vous êtes sans doute sujet à ce mal très répandu appelé « procrastination » : la tendance prononcée à remettre à plus tard des tâches nécessaires, voire urgentes, mais qui vous sont pénibles.

Mais pourquoi procrastinons-nous, alors que nous savons parfaitement que nous nous trouverons mieux, émotionnellement, et matériellement, après avoir mis ces corvées derrière nous ?

Les raisons sont proches de celles qui font que nous avons du mal à suivre un régime, à arrêter de fumer, à faire des économies, à nous mettre au sport. Dans ces moments-là, il nous faut parier sur le bonheur de quelqu'un qui n'existe pas encore : « nous-même dans le futur ». Mais il faut d'abord que notre « nous-même du présent » se sente moins heureux en se plongeant dans une corvée ou en subissant une frustration, alors que les éviter apporterait un soulagement instantané. Or notre système nerveux est « câblé » pour la satisfaction immédiate, même si l'éducation et la maturité nous aident à imaginer le plus long terme.

La « procrastination » est donc un problème émotionnel, puisque nous cherchons à fuir l'émotion négative immédiate liée à une tâche pénible. Comment s'en sortir ?

FRAGMENTEZ LA CORVÉE EN ÉTAPES. La déclaration de revenus est souvent perçue comme un pensum, par exemple. En revanche, se contenter de rassembler les documents nécessaires est déjà plus surmontable. Atteindre ce premier objectif, modeste, vous donnera une petite satisfaction. Même chose pour le ménage : commencez par viser le nettoyage d'une seule pièce.

ÉVITEZ LES DISTRACTIONS. Vous avez un rapport fastidieux à terminer ? Même si c'est difficile, à l'ère du smartphone, qui permet de surfer des heures sur Internet avant de s'y mettre, installez-vous dans un endroit exempt de distraction, où vous n'auriez rien d'autre à faire que de l'écrire – ce qui suppose d'éviter votre domicile.

ASSOCIEZ VOTRE TÂCHE À UNE RÉCOMPENSE. Choisissez un endroit qui vous est agréable pour travailler sur ce rapport ou ce formulaire, et récompensez-vous d'un bon café. Ou commencez votre exercice quotidien en écoutant une de vos émissions favorites.

NE VOUS CONDAMNEZ PAS. Procrastiner est humain, ne vous accablez pas de reproches, cela n'aide pas à s'y mettre. En revanche, félicitez-vous à chaque petite étape dans la bonne direction.

Bon, j'avais ma déclaration de revenus à commencer, mais écrire cette chronique m'a permis de la remettre à plus tard.



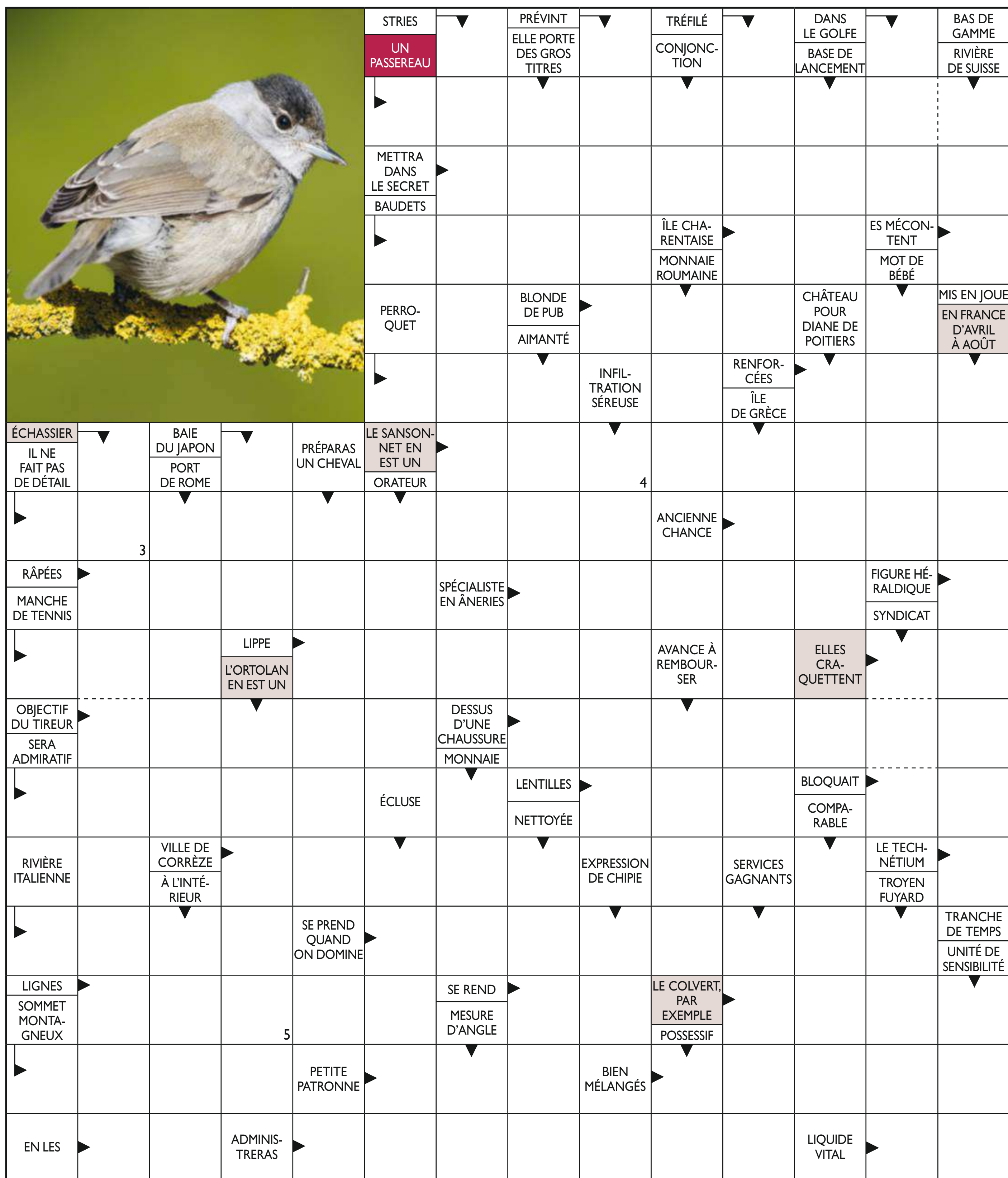
Notre expert, François Lelord, est psychiatre et écrivain.

photo © Julien Liénard



Suite et fin

Mots fléchés



LES OISEAUX MIGRATEURS Avec les cases numérotées, reconstituez le nom d'un passereau dont le retour en France annonce le printemps.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

SUR LES NERFS
ANCIENNE CONTRÉE
RECUEIL PLEIN DE DRÔLERIE
IL EST GAI !
MOT QUI FAIT DES HEUREUX
CUBE
NE BOUGEONS PAS
TZIGANE
TOUT FIN
ASEPTISER
L'ARCTIQUE MIGRE
CERTAINES SONT BERNACHES
PRO
CONJONCTION
CONFESSION
ANCIENNE MESURE
PRONOM RÉFLÉCHI
PARTIE DU CÔTÉ DE LA SOURCE
EUROPE
NATIFS DE
ÉVÊQUE DE PAMIERS (1295)
À PAYER
COMME UN JOUR DE FÊTE
QUI A ÉTÉ ENLEVÉ
MANQUÉS
FER AU LABO
OBJET VOLANT
TACHE SUR LE PELAGE D'UN FÉLIN
IL ARROSE FLORENCE
TAPOTE
UN GARDE-BŒUFS
SURVEILLA
COUPLE DE CHANTEURS
JOUER SUR DES TEINTES
FIN DE MODE
DÉMONSTRATIF
GROUPE DE SPORTIFS
ILS CROIENT EN UN ÊTRE SUPRÊME
ORGANISER
ESPACE DE COMBAT
CREUX DE RELIEF
VILLE ET FLEUVE ALLEMANDS
FILS DE JACOB
PROCHE DU MERLE
INSTRUMENT
GAINE UNE JAMBE
EXAMEN EN TERMINALE
PLASTRONNAI
PETIT AÉRONEF
VIEUX MORCEAU DE VIANDE
CERTAINS PIGEONS
JULES ET ... AU CINÉMA
ÉLÉMENT D'ANCRE
OBJET INVENDABLE
RAPACE DIURNE
ARRIVER
ANCIENNE ALLEMAGNE
PLANTE TROPICALE COMESTIBLE
DÉPOLI
TRAIN ALLEMAND
POINT DÉPASSÉ
COURTE CARRIÈRE
DÉBUT DE DALTONISME
UN RAJOUT
NE LAISSA RIEN AUX AUTRES
ELLE DIFFÈRE SELON LES TÉMOINS



Sudoku

Remplissez la grille de manière que chaque ligne, chaque colonne et chaque carré de 3 par 3 contiennent une seule fois tous les chiffres de 1 à 9.

facile

5		3	6		4		8	
			8	2				5
	2	9		1				7
7		5	9			8	2	
3								1
	9	8			5	3		6
6				9		4	5	
9				8	7			
	8		3		6	7		9

moyen

	7		1		5			9
6		2	8	3	9			
		5					6	1
					7	6	2	5
	3						1	
7	5	6	4					
9	2					1		
			5	8	2	9		6
5			9		3		8	

difficile

		5	1			7	2	3
		4	3					
7			9					
	6	8					1	2
2								4
1	3					6	8	
					9			6
					4	1		
3	8	2			1	4		

Mots croisés

HORIZONTALEMENT

1. Absence de réaction. **2.** Il filtre. De sacrés numéros. **3.** Est dérangé en cas de folie. S'allongeant. **4.** Elle coule de source. Enlisé. Echec au flipper. **5.** Secrétaire de rédaction. Qu'on ne compte plus. Bois odoriférant. **6.** Travail d'Epinal. Tel du vieux beurre. Bonne couverture. **7.** Egoïste. Un prélèvement. Vague dans le stade. Temps des amours. **8.** Groupe en tournée. Pour ne pas dire plus. Galère royale. **9.** Place de l'exposant. Appellation viticole. Circuit de basketteurs. **10.** Vieil homme d'épée. Au chant du coq. Meuble dans la chambre. **11.** Rayon de disquaire. Causera le trouble. **12.** Ça ajoute quelque chose. Mettre à l'écart. Lac de Lombardie.

VERTICALEMENT

A. Très séduisant. **B.** Pronom personnel. Côtes bretonnes (d'). Habitant des égouts. **C.** Couche au dortoir. Voisines du hareng. **D.** Ecole des profs. Oter l'eau. **E.** Il est actionné par la clé. Berger. **F.** Moins luisant. Dernier repas de Jésus. **G.** Cosmos. Eu. **H.** Restauration de casserole. Un désert. **I.** Le brome. Mitraille au Japon. Tantale au labo. Filet d'eau. **J.** Qui a du vécu. Faitout. **K.** Cage à garder. Richesse de la mer. Aire de jeux. **L.** Prit le même air. Aller-retour. Mesure d'angle. **M.** Iles face à Cannes. Indique le lieu. Multiplie par deux. **N.** Gardant toutes leurs qualités. **O.** Qui ne manque pas de bras. **P.** Chaque jour y naît. Bouche à l'enduit. Principe chinois.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
1																
2					■											
3		■							■							
4				■							■					■
5			■							■						
6						■						■				
7					■				■				■			
8							■				■					
9		■						■				■				■
10									■				■			
11						■										
12			■									■				

Solutions du numéro précédent

MOTS CROISÉS

A	U	T	H	E	N	T	I	F	I	C	A	T	I	O	N
S	T	E	■	D	E	R	M	A	T	O	L	O	G	U	E
T	I	T	R	A	■	I	P	■	A	N	E	T	O	■	G
I	L	■	I	M	M	E	U	B	L	E	■	A	R	N	O
G	E	R	E	■	E	R	R	A	I	■	C	L	■	O	C
M	■	E	C	A	L	E	■	R	E	T	R	E	C	I	E
A	C	E	■	B	A	S	S	I	N	E	E	■	O	R	■
T	A	R	T	A	N	■	E	O	■	R	A	P	I	A	T
I	N	■	A	T	T	E	L	L	E	■	T	A	N	T	E
S	T	E	M	S	■	P	L	E	U	R	E	R	■	R	N
M	A	R	I	■	A	I	E	■	H	O	U	■	P	E	U
E	L	■	S	O	S	■	R	H	■	C	R	I	S	S	E

TAKUZU

0	1	1	0	1	0	0	1	0	1
1	0	1	1	0	0	1	1	0	0
0	1	0	0	1	1	0	0	1	1
0	1	1	0	0	1	1	0	1	0
1	0	0	1	1	0	0	1	0	1
0	1	0	1	1	0	1	0	1	0
1	0	1	0	0	1	1	0	1	0
1	0	0	1	0	1	0	1	0	1
0	1	0	1	1	0	1	1	0	0
1	0	1	0	0	1	0	0	1	1

1	0	0	1	1	0	1	0	1	0
0	0	1	1	0	1	0	0	1	1
1	1	0	0	1	0	1	1	0	0
0	0	1	0	1	0	1	1	0	1
1	0	1	1	0	1	0	0	1	0
1	1	0	1	0	0	1	0	0	1
0	1	0	0	1	1	0	1	1	0
1	0	1	0	0	1	0	1	0	1
0	1	0	1	1	0	1	0	0	1
0	1	1	0	0	1	0	1	1	0

SUDOKU

facile

9	3	6	7	1	2	5	8	4
2	4	7	8	9	5	6	3	1
8	1	5	3	4	6	9	7	2
3	2	1	5	6	4	7	9	8
6	9	8	1	2	7	4	5	3
5	7	4	9	8	3	1	2	6
7	8	3	4	5	1	2	6	9
4	5	2	6	3	9	8	1	7
1	6	9	2	7	8	3	4	5

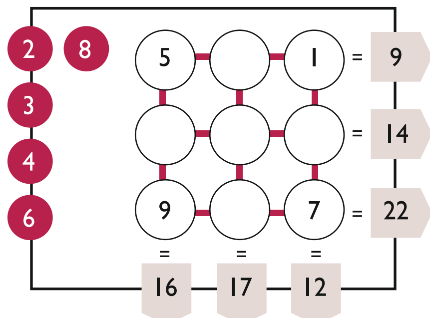
moyen

4	8	9	2	5	3	7	1	6
5	7	1	9	4	6	8	2	3
3	2	6	8	7	1	4	9	5
6	9	2	7	1	5	3	8	4
1	4	7	3	8	2	5	6	9
8	5	3	6	9	4	1	7	2
2	6	4	1	3	8	9	5	7
7	1	5	4	2	9	6	3	8
9	3	8	5	6	7	2	4	1

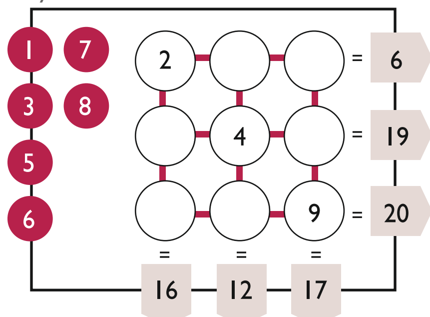
Fubuki

Placez dans la grille les pions roses disposés sur la gauche, de façon à obtenir la somme indiquée au bout de chaque ligne et de chaque colonne.

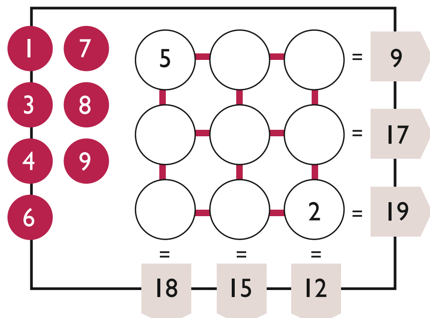
facile



moyen



difficile



Takuzu

Remplissez la grille avec les chiffres 0 et 1. Chaque ligne et chaque colonne doivent contenir autant de 0 que de 1. Les lignes ou colonnes identiques sont interdites. Il ne doit pas y avoir plus de deux 0 ou 1 placés l'un à côté, ou en dessous de l'autre.

1			0			1			
1					1		1		
	1		0	0				1	
									0
	1					1			
			0		0		0		1
0									
1									
		0	0			0	0		
		1			0			0	

						1		1	
		1	1						
0		1	0		0		0		
	1							1	
		1			1		1		
0									0
					1				
	0	1		1			0		
			0					1	1
				1		0			

FUBUKI

facile

8 6 7
1 9 3
5 4 2

moyen

4 5 8
6 7 9
3 2 1

difficile

3 4 6
9 8 5
7 2 1

difficile

3	7	5	6	1	4	8	9	2
9	6	2	7	8	3	5	4	1
8	1	4	9	2	5	3	6	7
1	2	8	3	6	9	7	5	4
7	9	6	4	5	2	1	3	8
5	4	3	1	7	8	9	2	6
6	5	1	2	3	7	4	8	9
2	8	9	5	4	1	6	7	3
4	3	7	8	9	6	2	1	5

MOTSFLÉCHÉS

						B		H		S		M		B		N		O		A		R		A		A	
					D	A	L	I	D	A		A	D	A	M	O		Z	A	Z	I	E		G	A	L	L
						S	E	G	U	I	A	S		L	A	M	A		I	N	V	I	T	E		T	A
					C	H	U	E		N	S		D	A		S	U	C	R	A		N	U		L	E	V
						U		L	O	T		D	A	V	E		T	R	E	V	E		A	P	A	R	I
					I	N	D	I	C		C	A	L	O	G	E	R	O		O	R	S		O	R	E	L
	H		C			G	A	N	T	E		N	O	I	R		E	T	A	U		T	E	T	A		L
C	A	B	R	E	L		M		A	T	P		U	N	E	S		T	O	R	S		R	E		P	I
	L	O	U	P	E	S		C	L	E	R	C		E	N		P	E	U		T	A	G		M	A	E
O	L	A		I	N	O	U	I		L	I	O	N		A	S	A		T	I	A	N		D	I	O	R
	Y		O	L	T		R	E	D		S	O	I	R		O	R	E		B	R	A	S	S	E	N	S
E	D	I	L	E		C	I		B	R	E	L		E	A	U		L	A	I	S						
	A	N	E		N	O	A	H		H	S		C	E		L	E		N	D		F					
L	Y	S		N	O	U	G	A	R	O		D	E	L	P	E	C	H		E	D	E					
		O	I	E		I	E		O	N	C	E	S		L	E	A		E	M	I	R					
G	O	L	D	M	A	N		M	U	E		C	A	L	I		L	A	O		O	R					
	K	A	A	S		E	L	S	A		T	O	R	R		M	A	U	R	A	N	E					

Le nom à trouver est: **GAINSBOURG.**

RCI-JEUX

Le Parisien (WEEK-END) Aujourd'hui en France (WEEK-END)

L. P. M.

Pour envoyer un mail: première lettre du prénom suivie du nom@leparisienmag.fr

Editrice Mélanie Monsaingeon
Directeur de la rédaction Nicolas Charbonneau
Rédacteur en chef Yves Derai
Rédactrices en chef adjointes Sandrine Briclot (actu) Yolaine de Chanaud (art de vivre)
Chef d'édition Marie Gratias
Directrice artistique Valérie Bier-Eudier
Directeur artistique adjoint Mathieu Gelézeau
Chef de studio Déborah Rousseaux avec Mélina Bourgoin
Directeur photo Xavier Lucas
Editrice adjointe Hélène Sellier
Coordinatrice print/Web Marine Brugeron
Assistante administrative Valérie Costesèque
Assistante de la rédaction Rebecca Assoun avec Fatna Moumène

CULTURE
Chef de service Christine Monin
Reporter Adeline Fleury
Rédacteur Tanneguy de Kerpoisson

SOCIÉTÉ, ÉCONOMIE, INTERNATIONAL
Chef de service Julien Solonel
Reporter Benjamin Jérôme
Rédactrice Chloé Belleret

ENQUÊTE, POLITIQUE, SPORT
Chef de service Gaëtane Morin
Reporter Stéphane Loignon

MODE, BEAUTÉ, LA PARISIENNE
Chef de service Lisa Delille
Chef de service adjoint Airy Aubry

ÉDITION
Philippe Cotten et Julie Dufour (Iers SR), Geoffroy Buisson, Caroline Fleur, Anne-Claire Gras, Sébastien Ruszniewski avec Noémie Daliès

RÉDACTION PHOTO
Véronique Feunteun, Delphine Henry, Marie-Anne Méhay, Francis Rieth, Maud Taylor

MAQUETTE
Benjamin Plet, Aude Seïté

PHOTOGRAVURE
Keygraphic

IMPRESSION
Maury imprimeur Route d'Etampes, 45330 Malesherbes.
Newsprint 1, boulevard d'Italie, 77127 Lieusaint.

Origine du papier principal: Allemagne. Taux de fibres recyclées: 51 %. Le papier de ce magazine est issu de forêts gérées durablement et porteur de l'Ecolabel européen sous le numéro FI/011/007. Eutrophisation: Ptot 0,008 kg/tonne de papier.





10-31-3364

LE PARISIEN LIBÉRÉ
10, boulevard de Grenelle, 75738 Paris cedex 15.
Société par actions simplifiées.
Président et directeur de la publication Pierre Louette
Principal associé Ufipar (LVMH)
Directrice générale Sophie Gourmelen
Directeur des rédactions Stéphane Albouy
Directeur industriel Jérôme Mancellon
Fabrication José Raposo, Sandrine Lebreton, Amandine Charbonnel
Ce magazine est conçu et réalisé par la société L.P.M. pour le compte de la SAS Le Parisien, éditeur.

PUBLICITÉ
Les Echos Le Parisien MÉDIAS
Présidente **Corinne Mrejen**
Directeur général **Philippe Pignol**
Directrice de publicité **Emmanuelle Astruc**

ABONNEMENT
Le Parisien Week-End 01 76 49 11 11 (prix d'un appel local)
Aujourd'hui en France Week-End 01 76 49 14 14 (prix d'un appel local)
n°ISSN Aujourd'hui en France Week-End 2558-2135
n°ISSN Le Parisien Magazine 2263-2506

Chat fait du bien

Par Philippe Geluck.









Cher Monsieur, j'ai vu le chat...









photo © Thomas Vanden Driessche/Studio Fiftyfifty



*Depuis 1074, les moines de l'abbaye d'Affligem sont garants du goût de la bière Affligem. Aujourd'hui encore, ils approuvent avec soin chaque recette.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.